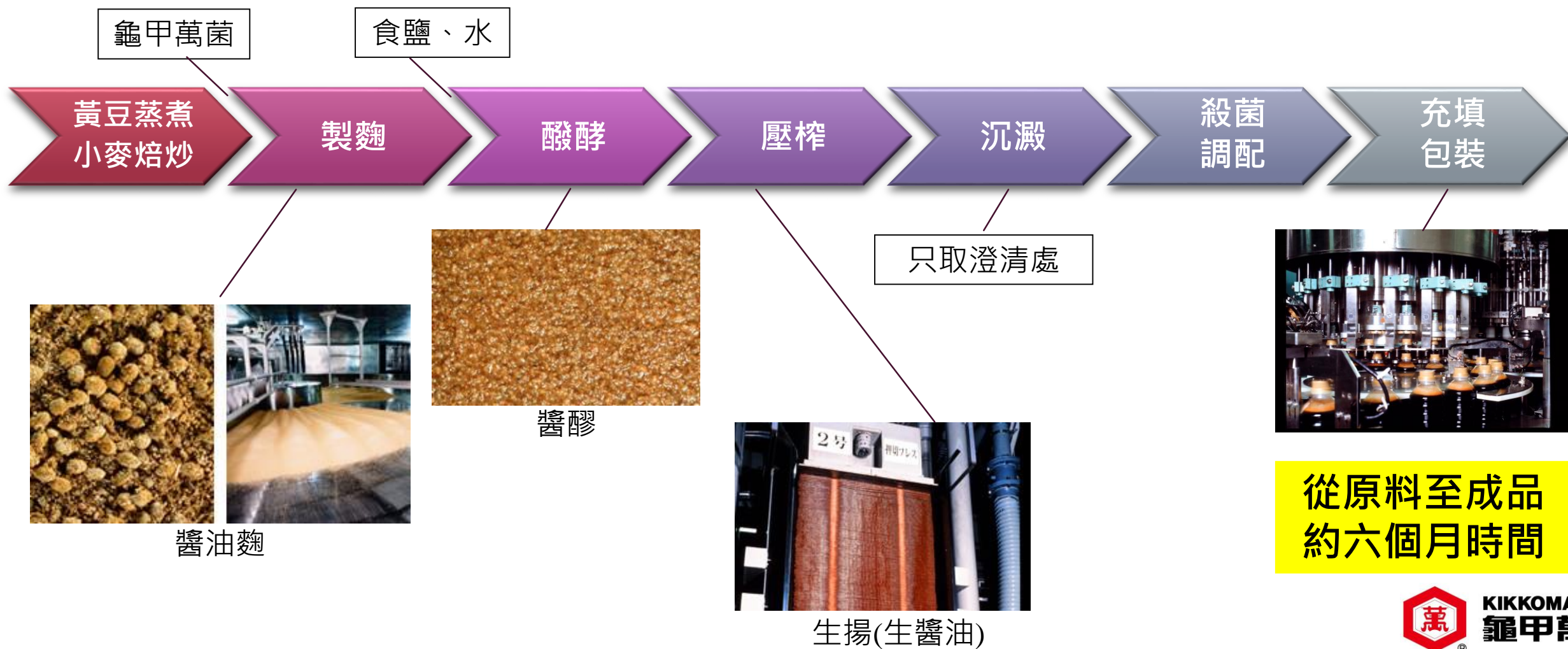




一起認識『二次釀造』工法

一般純釀造醬油製造過程

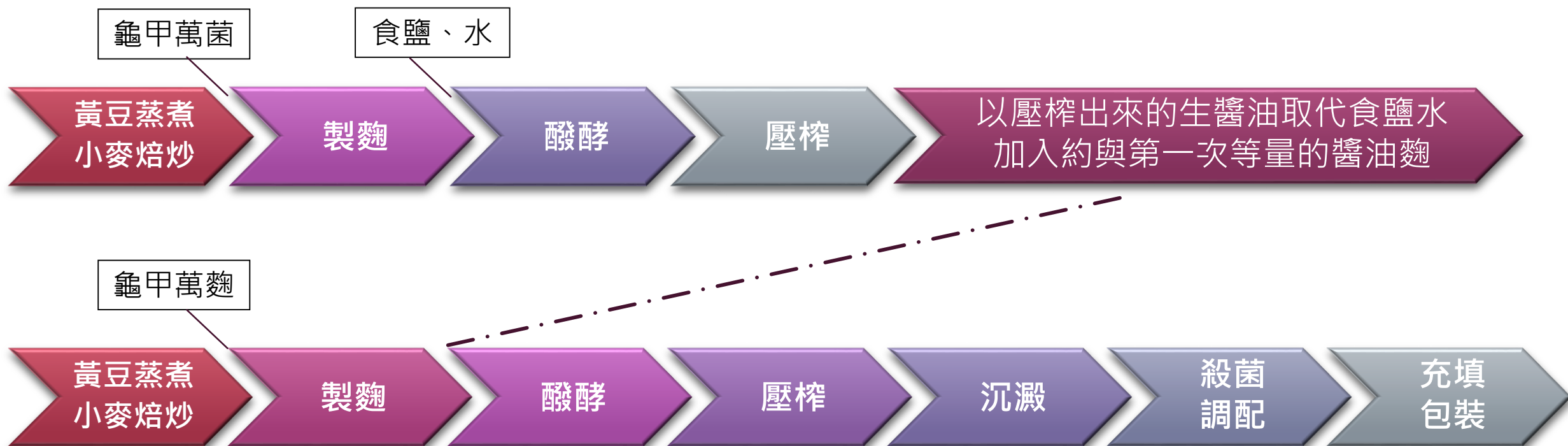


關於二次釀造醬油

- 二次釀造醬油的發源地為日本山口縣柳井地區。在日本約僅佔醬油產量之1%。是以醱酵而得的生醬油取代食鹽水，加入醬油麴繼續醱酵而得。因此，醬油的色香味更濃郁。



二次釀造 (再仕込み)



從原料至成品
約一年時間

二次釀造醬油之特性

色

更深邃的琥珀色



一般醬油

二次釀造醬油

香

豆麥香更濃郁

醬油包含果香、花香、
咖啡香、威士忌香等300
多種香氣成分

味

韻味更醇厚



KIKKOMAN®
龜甲萬