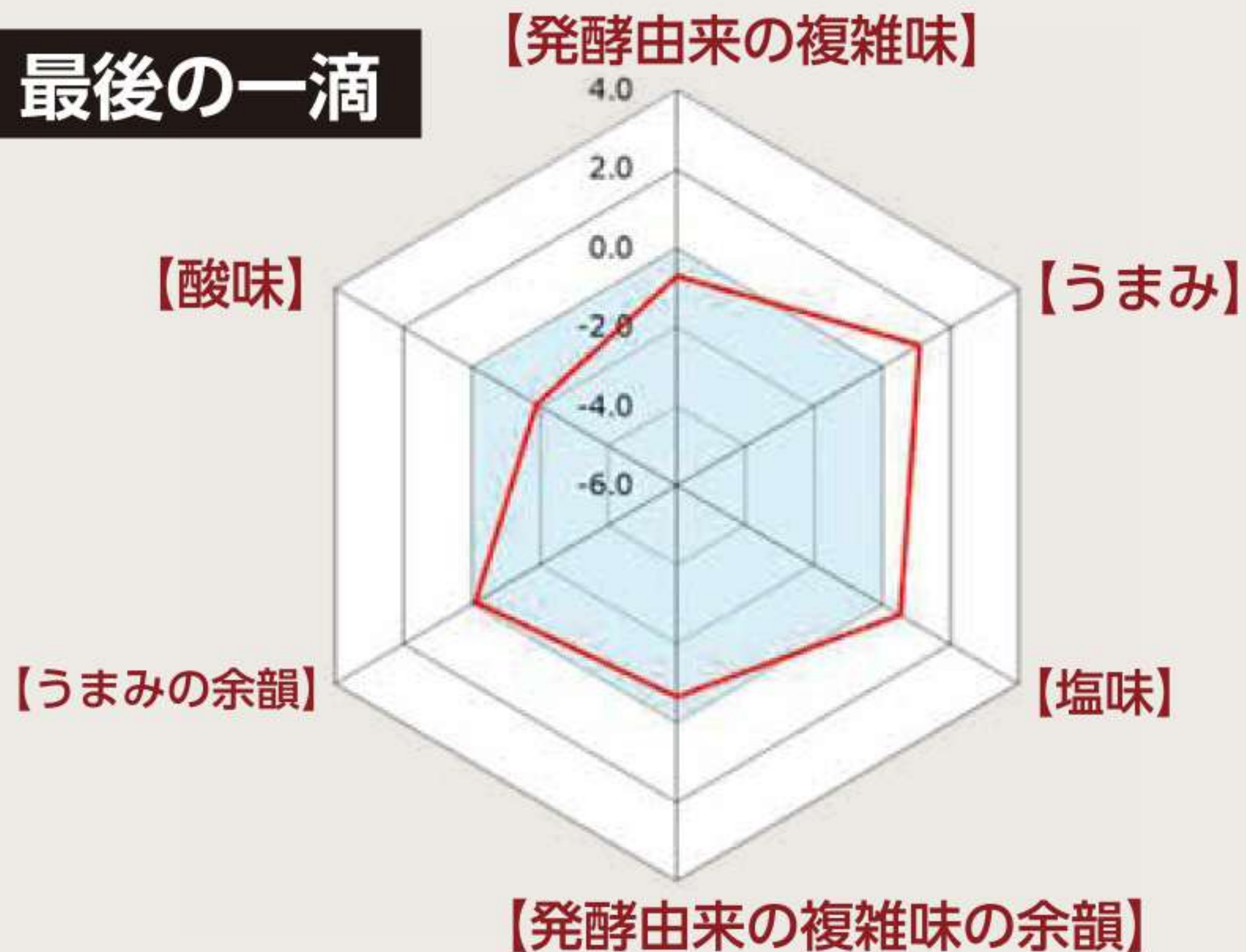
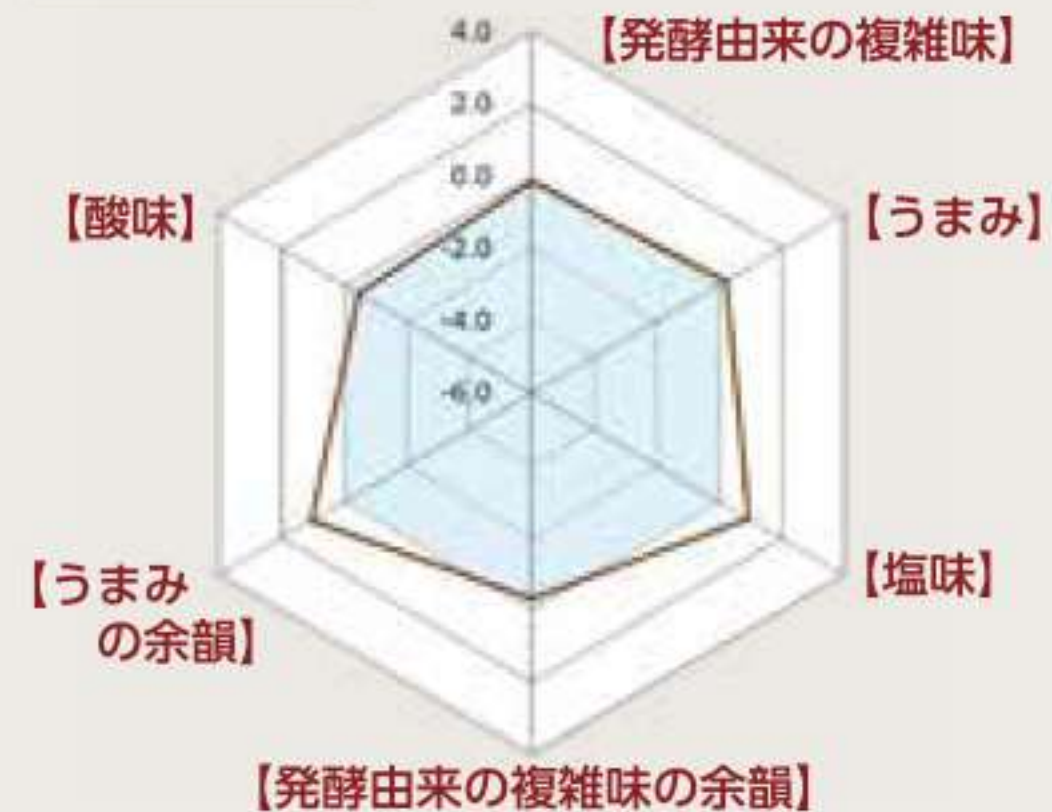


味わいバランスチャート

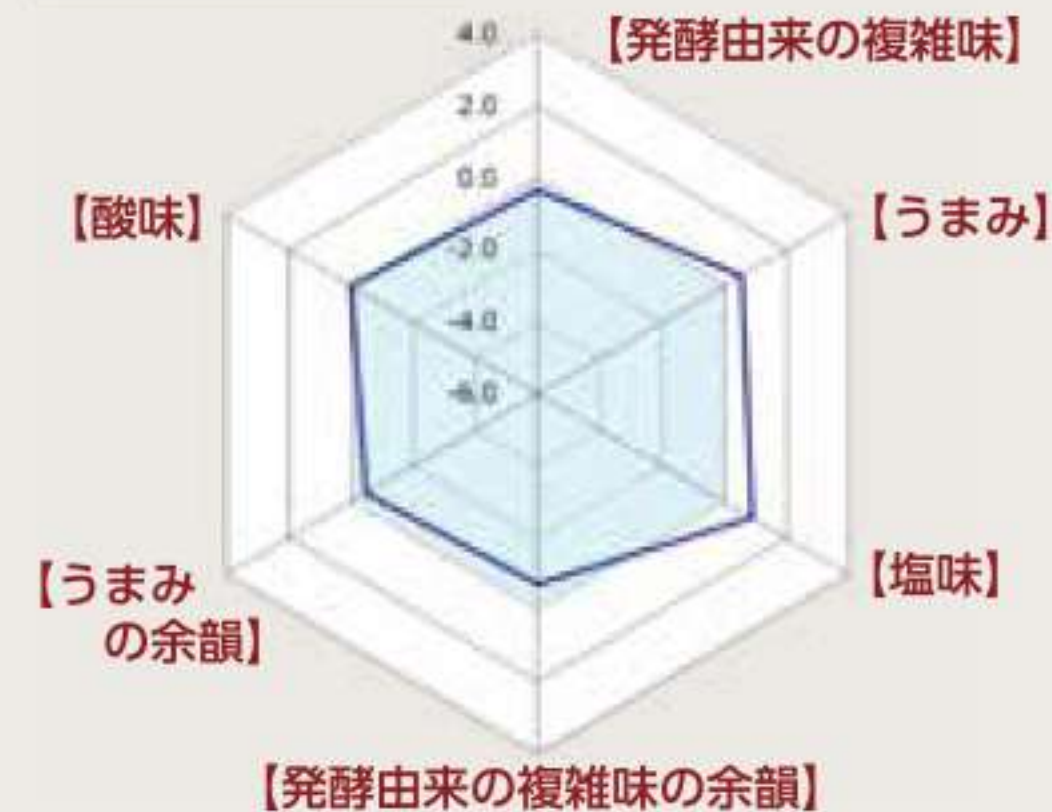
最後の一滴



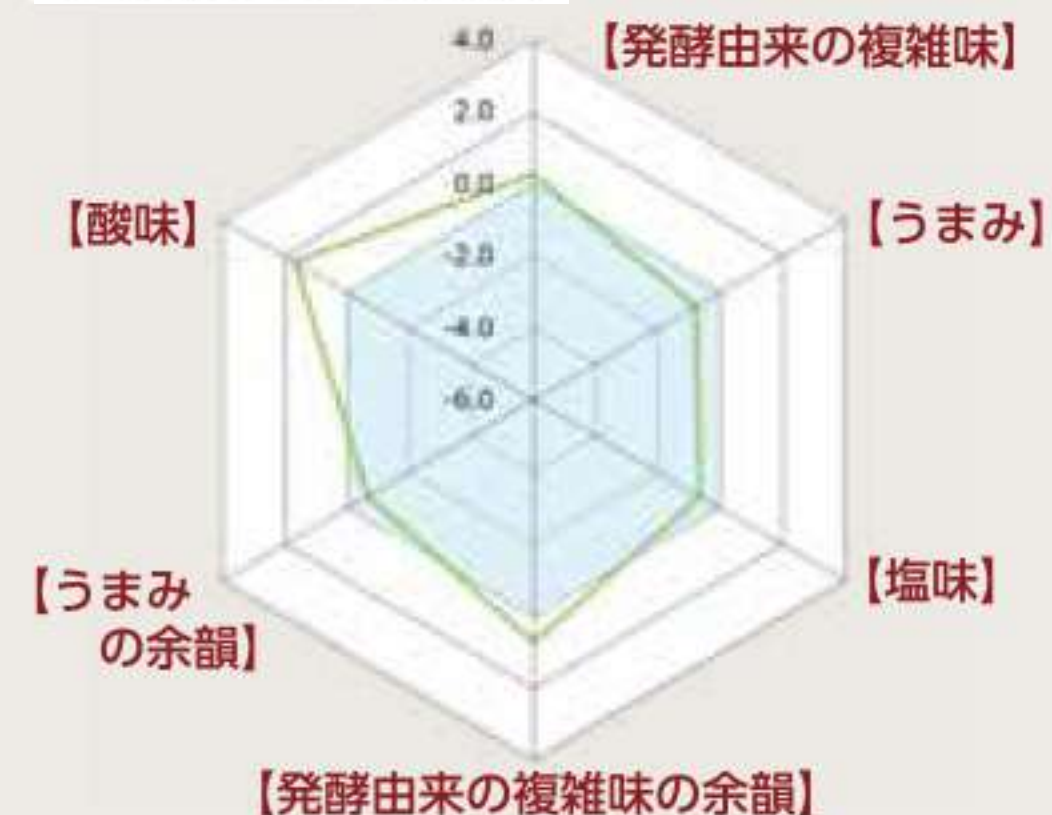
ナンプラー



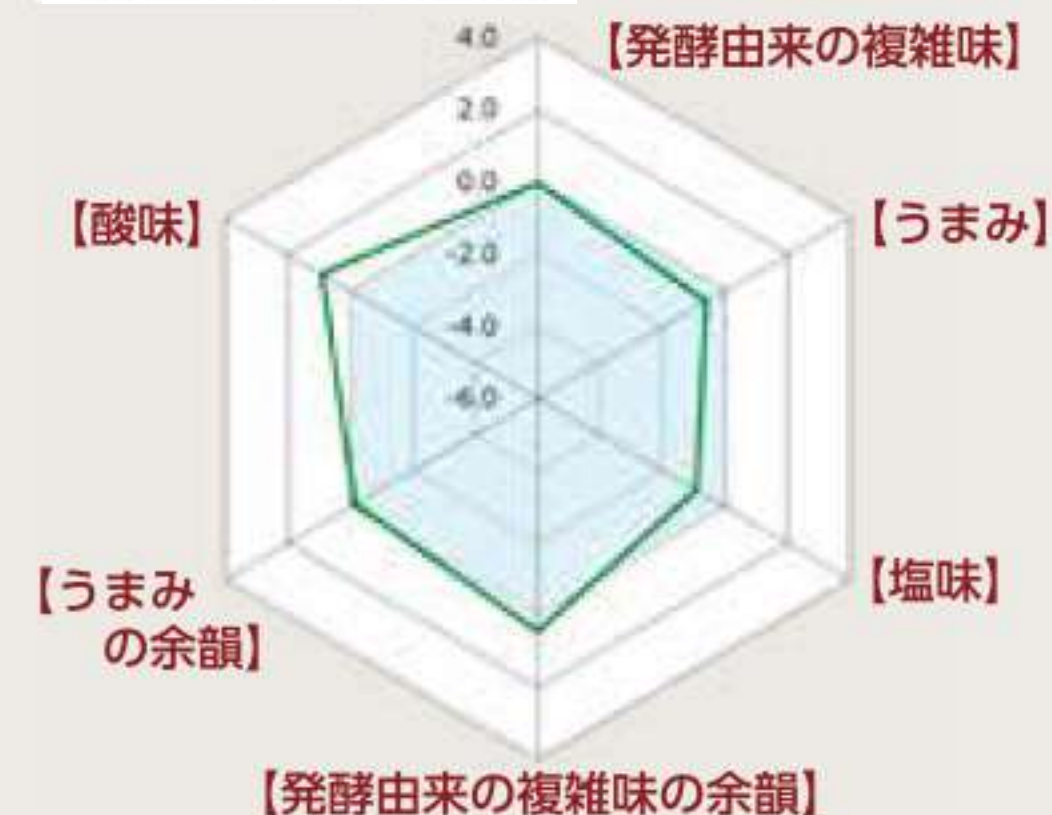
いしる



超特選さしみ醤油



特選こいくち醤油



大豆醤油や他の魚醤のように、長期熟成中の微生物作用でつくられる酸味成分をはじめとした複雑味を構成する成分が少ないため、スッキリした味わいになっています。

※上記は平均を(ゼロ)とした場合の値です。※1.0の差が濃度差約20%(大多数の人が異なる味わいと感じる濃度差)

Copyright©Taste & Aroma Strategic Research Institute