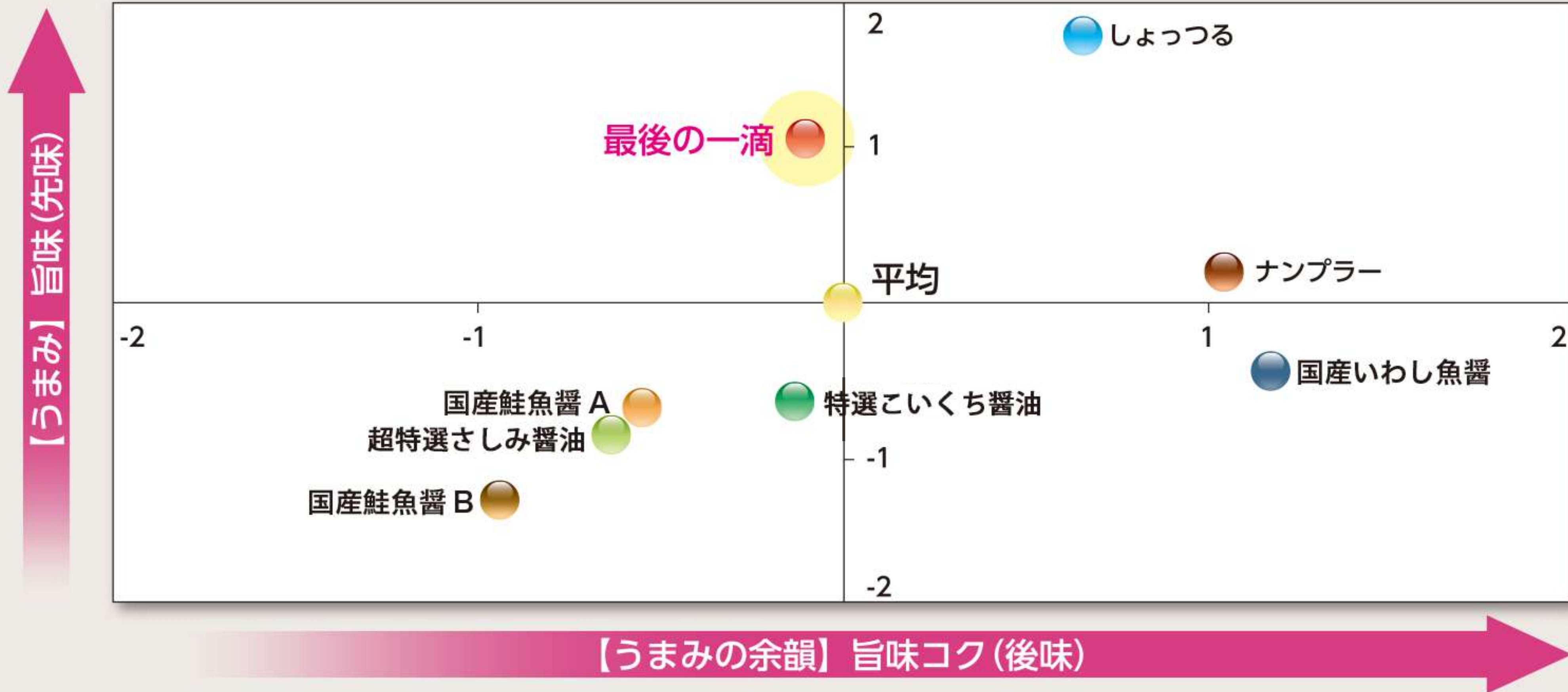


味わいのポジショニング



旨味（先味）の強度は大豆醤油等と比べて高く、旨味の余韻（後味）の強度は大豆醤油とほぼ同じです。つまり、最後の一滴を使った料理は、後味が素材の美味しさを損ねることなく、明瞭な先味が食べた瞬間の「あっ、美味しい！」を引き出します。

※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)