

**これ一本でお悩み解決、旨みたっぷり醸造調味料
「味アップ 旨黒一本™」が2019年7月26日に登場！**

三菱商事ライフサイエンス株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：藤木 洋）は、醸造調味料の新ラインアップとして「味アップ 旨黒一本（うまくろいっぽん）」を2019年7月26日（金）に全国で発売します。

「味アップ 旨黒一本（うまくろいっぽん）」は、旨み、コク、甘みを強化したみりんタイプの醸造調味料です。当社独自の発酵技術と配合により呈味を強化し、“温熱熟成製法”により風味のバランスを整え、厚みとコクを引き出しました。タレつゆや、ラーメンスープ、ドレッシング、惣菜などの料理に使用することで、強い旨みとすっきりとした甘さを付与し、濃厚でまとまりのある味に仕上げることができます。

【新製品概要】

製品名：味アップ 旨黒一本™
発売日：2019年7月26日（金）
発売地域：全国
荷姿：20L BIB（バッグインボックス）

■製品特長

「味アップ 旨黒一本（うまくろいっぽん）」は当社独自の素材と技術を組み合わせて造った、旨みの強いみりんタイプの醸造調味料です。独自の発酵技術と配合により呈味を強化し、“温熱熟成製法”により風味のバランスを整え、厚みとコクを引き出しました。タレつゆや、ラーメンスープ、ドレッシング、惣菜などへ使用することで、強いうま味とすっきりとした甘さを付与します。みりんや調味料の代わりにこれ一本で、濃厚でまとまりのある味に仕上げることができ、作業効率の向上などにも役立ちます。

■温熱熟成製法とは？

マデイラワインの温めながら熟成させる製法をヒントに開発した当社独自の製法です。温熱熟成により、独特の風味やコクが付与され、調理に使用した際の効果が一層際立ちます。



左：温熱熟成前 右：温熱熟成後（製品）

【このリリースに関するお問い合わせ先】

三菱商事ライフサイエンス株式会社 営業企画部

住所：〒100-0006 東京都千代田区有楽町一丁目2番2号 東宝日比谷ビル 16F

TEL :03-5501-7318 FAX :03-5501-7331