

長野県が誇る技術・製品  
NAGANOものづくりエクセレンス2018

## 【会社概要】

社名	マルキ醤油株式会社
所在地	中野市西1-5-5
代表者	代表取締役社長 民野 博之
URL	<a href="http://www.maruisoyou.com">http://www.maruisoyou.com</a>

## 有用乳酸菌PP165を使用した醤油 「食べるしょうゆシリーズ」とは

有用乳酸菌PP165※を活用して信州の郷土食であるしょうゆ豆に出汁、香辛料などを加えた商品。

※腐敗菌であるバチルス菌をはじめとした害菌を抑制し、食品の旨味成分を増加させ、食品の減塩化もできる。

## エクセレンス(優れている点)

信州大学農学部との共同研究により「有用乳酸菌PP165」を使用することで旨味の向上、保存期間の長期化など商品価値を飛躍的に向上させた唯一無二の商品。しょうゆ豆をベースに米糍を合わせ、低温熟成させた固形醤油で、醗酵により醸された大豆、米の旨味が味わうことができる。塩分は一般的な醤油の半分以下である。

# 有用乳酸菌PP165を使用した 醤油「食べるしょうゆシリーズ」



食べるしょうゆシリーズ

PP165にて製麹した糍



食べるしょうゆ調理例

