



ARVID NORDQUIST



KIKKOMAN

KIKKOMAN - DEN JAPANSKA SMAKMÄSTAREN

Grunden till dagens Kikkoman lades redan på 1700-talet av familjen Mogi som började sin tillverkning av soja i den japanska staden Noda. Idag är Kikkoman marknadsledande i världen inom sojasås och uppskattas för sin kvalitet i fler än 100 länder världen över. I flera århundraden har sojan använts för smaksättning i det asiatiska köket, framförallt i det japanska men idag berikar Kikkoman sojasås maten i många länder – från medelhavsköket till det skandinaviska, från det asiatiska till det amerikanska köket. Det är verkligen ingen slump att Kikkoman är marknadsledande i världen inom sojasås.

Kikkoman sojasås är naturligt bryggd på samma traditionella recept under sin snart 400 år långa historia och än idag tillverkas Kikkoman på samma sätt som den gjordes då. Med endast fyra ingredienser (sojaböner, vete, vatten, salt) och en lagring på 6 månader utvecklar Kikkoman sojasås närmre 300 aromämnen vilket gör den till en mästare att trola fram och lyfta andra smaker. Sojasåsen är full av umami, den femte grundsmaken, som förstärker och framhäver smaken på andra råvaror.

Utöver Kikkoman Original sojasås finns en mängd olika produkter i sortimentet, till exempel Kikkoman Poke Sauce, Kikkoman Ponzu sojasås och Kikkoman Risvinäger.

Läs gärna mer om Kikkoman på deras officiella [hemsida](#) och följ Kikkoman på [Instagram](#).