



～盛田伝統の本返し製法～  
「盛田 伝統継承 本返しつゆ 2倍濃縮」を新発売

株式会社 JFLA ホールディングス（本社：東京都中央区 / 代表取締役社長：檜垣周作）の子会社である盛田株式会社（本社：愛知県名古屋市 / 代表取締役社長：檜垣周作、以下 盛田）は、「盛田 伝統継承 本返しつゆ 2倍濃縮」を、2024年2月26日（月）に発売いたします。



### 盛田伝統の本返し製法

醤油とみりん、砂糖などを合わせ加熱し、一定期間寝かせた盛田独自の「本返し製法」を採用した、濃縮タイプの万能つゆです。

自社で醸造した丸大豆しょうゆ、350年以上続く盛田の酒造りの技術をいかして醸造したみりんを使用。盛田の醸造技術を存分に活かしたこだわりのつゆです。

本返し製法のつゆは、醤油の塩カドが取れてまろやかな味わいとなり、熟成することで一体感が増した味になるのが特長です。

「本返し」は盛田株式会社の登録商標です。

### 旨みの秘訣は厳選素材の7種のだし

3種のかつお節（鰹荒節・鰹枯節・宗田かつお節）を自社で抽出し、利尻昆布、さば、いわし、しいたけのだしと合わせました。従来品より、かつお節は約1.2倍量を使用し、新たにしいたけだしを追加し、風味豊かに仕立てました。また自社醸造の純米酒を増量し、まろやかさを出すことで、だしの風味をより引き立たせました。

### 和食の万能調味料として活躍

「盛田 伝統継承 本返しつゆ」は、伝統の本返し製法を採用したまろやかで深みのある味わいのつゆです。うまみにこだわっただしは厳選素材を使用し、基本の和食から麺類まで幅広く活用でき、老舗そば屋のようなワンランク上の味をご家庭で再現できる、万能調味料です。

**【商品概要】**

商 品 名： 盛田 伝統継承 本返しつゆ 2倍濃縮  
容 量 / 形 態： 340ml / 瓶  
希望小売価格： 571 円 (消費税込)  
発 売 日： 2024 年 2 月 26 日 (月)  
販 売 先： 全国量販店  
販 売 元： 盛田株式会社

**【商品に関する読者からのお問合せ先】**

盛田株式会社 お客様相談窓口  
tel: 0120-691-601 (9時~17時 土・日・祝日を除く)

**【報道機関からのお問合せ先】**

盛田株式会社 マーケティング部 商品企画室  
tel: 03-3664-6563

**盛田株式会社について**

寛文5年(1665年)に愛知県・小鈴谷村(現:常滑市)において清酒造りを開始して以来、350年を超える長い歴史を誇ります。日本の伝統的な発酵技術を生かしたしょうゆ・みそ・料理酒・みりんなどを柱として、つゆ・たれ・飲料など幅広く展開する「食品事業」と、日本酒を主力とした「酒類事業」を中心に展開しています。<盛田サイト URL: <http://moritakk.com/>>

**株式会社JFLA ホールディングスについて**

本社所在地: 東京都中央区日本橋蛸殻町一丁目5番6号 盛田ビルディング  
代表取締役社長: 檜垣 周作  
事業内容: 外食フランチャイズ本部及び外食店舗の運営、食品酒類製造・販売・輸入、販売加工卸及び小売等  
URL: <https://j-fla.com>