早川しょうゆみそ株式会社

創業 1885年
麦味噌、醤油、それらに類する加工食品製造
FSSC22000 認証取得
USDA organic 対応可能
社員数 26名

アメリカへの輸出状況
・業務用製品
・現地企業のPB商品

What it is.

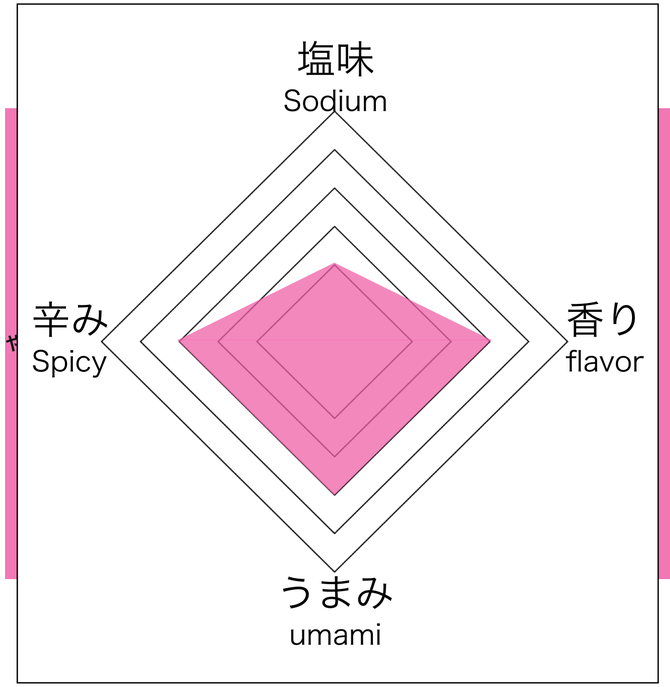
Who it is for.

Why it sells.

“Mix”, “Sprinkle”, “Finish”

“umamiso” is a miso based seasoning that adds umami and reduces sodium

Cook, then sprinkle 1 pinch per serving

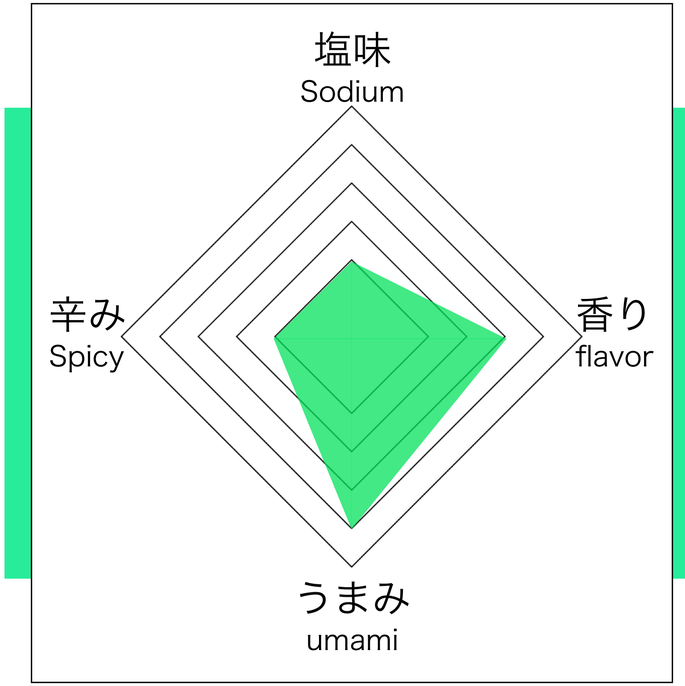


やさしい甘さとコク。
九州の麦味噌×柑橘系の自然な旨み

九州特有のまろやかな麦味噌をベースに、和風テイストの調味料をブレンド。ごはんや卵、野菜にふりかけるだけで、やさしい和の旨みがひろがります。

おすすめ用途：

・おにぎりの味付け、玉子焼き、枝豆にひとふり
・冷奴、サラダ、うどんのトッピングにも
・パスタに混ぜ込むだけでも和風テイストに



九州麦味噌×ハーブ×ガーリック
三位一体スパイス。

麦味噌の深みと、バジル・オレガノ・タイム・ガーリックの香ばしさが融合。欧米風の料理にも和のアクセントを加えられる万能調味料。

おすすめ用途：

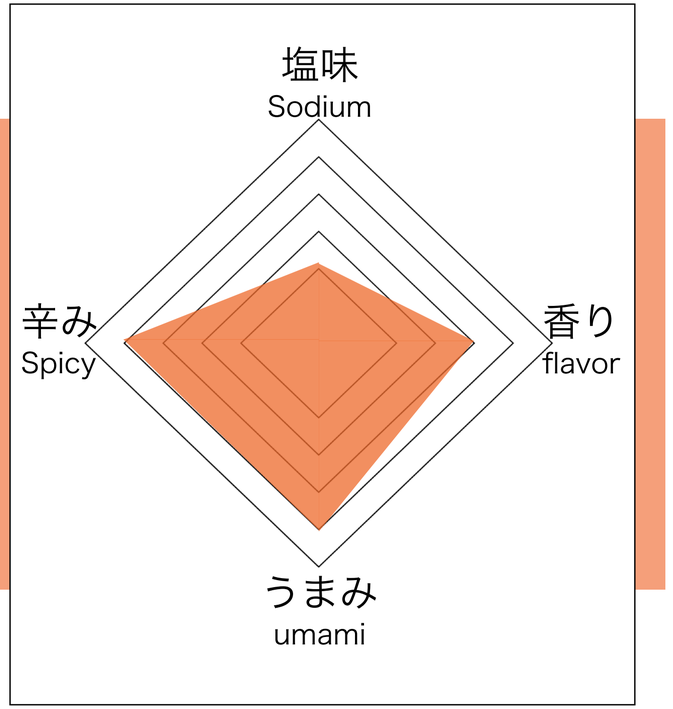
・フライドポテト、ローストチキン、ピザのトッピングに
・バゲットにふりかけて味噌ガーリックトースト風に
・米国展示会においてもステーキに合わせたいと大好評

日本の味噌×スパイス文化
アジアの香りを重ねて

九州麦味噌にクミン、コリアンダー、カルダモン、クローブ、シナモンなどスパイスを本格ミックス。アジア系惣菜との相性も抜群です。

おすすめ用途：

・炒め物、唐揚げ、ライスボウルのアクセントに
・味噌炒飯、スパイシー焼きそばの味付けに
・オリーブオイルをかけたポップコーンにふりかけて

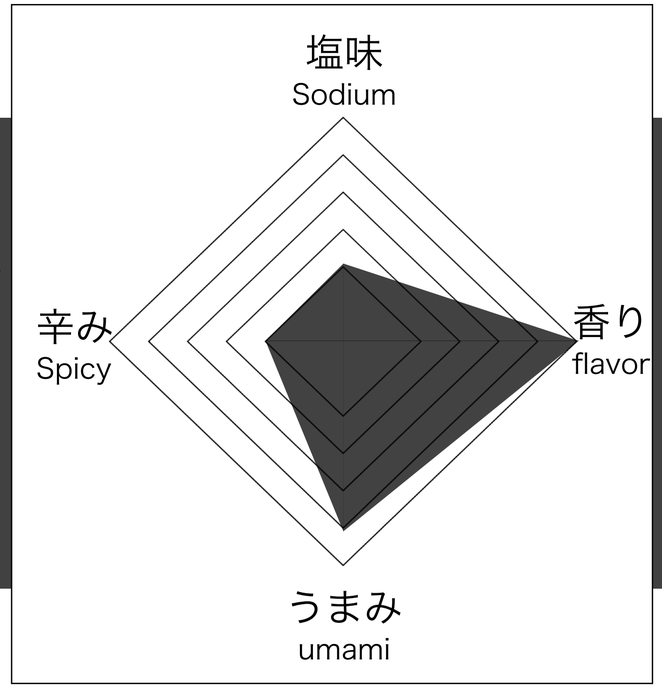


香る、贅沢な味噌スパイス
ホワイトトリュフソルトのブレンド

九州麦味噌の発酵由来の“コク”と、トリュフの香りを掛け合わせた一品。洋風惣菜コーナーや高付加価値コーナーにおすすめ。

おすすめ用途：

・フレンチフライ、スクランブルエッグ、ステーキに
・サラダ、パスタにふりかけるだけで香りが格上げ
・タコス、クラムチャウダー全てと相性抜群。



Nutrition Factの設定例（umamisoスパイスシリーズのみ）

Nutrition Facts

70 servings per container

Serving size **1 shake (1g)**

Amount per serving

Calories **2**

	% Daily Value*
Total Fat 0g	**0%**
Saturated Fat 0g	**0%**
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0g	**0%**
Sodium 103mg	**4%**
Total Carbohydrate 0g	**0%**
Dietary Fibers 0g	**0%**
Total Sugars 0g	
Includes 0g added Sugars	**0%**
Protein 0g	

Vit. D 0mcg 0% · Calcium 1mg 0%

Iron 0mg 0% · Potas. 8mg 1%

* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

umamiso 和風
梅肉＆柚子

Nutrition Facts

70 servings per container

Serving size **1 shake (1g)**

Amount per serving

Calories **2**

	% Daily Value*
Total Fat 0g	**0%**
Saturated Fat 0g	**0%**
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0g	**0%**
Sodium 125mg	**5%**
Total Carbohydrate 0g	**0%**
Dietary Fibers 0g	**0%**
Total Sugars 0g	
Includes 0g added Sugars	**0%**
Protein 0g	

Vit. D 0mcg 0% · Calcium 1mg 0%

Iron 0mg 0% · Potas. 7mg 1%

* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

umamiso 欧風
ハーブ＆ガーリック

Nutrition Facts

70 servings per container

Serving size **1 shake (1g)**

Amount per serving

Calories **2**

	% Daily Value*
Total Fat 0g	**0%**
Saturated Fat 0g	**0%**
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0g	**0%**
Sodium 119mg	**5%**
Total Carbohydrate 0g	**0%**
Dietary Fibers 0g	**0%**
Total Sugars 0g	
Includes 0g added Sugars	**0%**
Protein 0g	

Vit. D 0mcg 0% · Calcium 1mg 0%

Iron 0mg 0% · Potas. 7mg 1%

* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

umamiso 印度
カリーミックス

Nutrition Facts

70 servings per container

Serving size **1 shake (1g)**

Amount per serving

Calories **3**

	% Daily Value*
Total Fat 0g	**0%**
Saturated Fat 0g	**0%**
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0mg	**0%**
Sodium 124mg	**5%**
Total Carbohydrate 0g	**0%**
Dietary Fiber 0g	**0%**
Total Sugars 0g	
Includes 0g Added Sugars	**0%**
Protein 0g	

Vit. D 0mcg 0% · Calcium 4mg 0%

Iron 0mg 0% · Potas. 51mg 1%

* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

umamiso
トリュフ

アメリカ展示会でのリアクション

早川しょうゆ.みそ株式會社

UMAMI with White Truffle Mi

"Discover the ultimate fusion of tradition and luxury with our Miso-Truffle Powder. This exceptional spice combines the deep umami flavors of authentic Japanese miso with the intoxicating aroma of rare white truffle. Elevate your culinary creations with a sprinkle of this gourmet blend, perfect for enhancing dishes from french fries, salmon, pasta to roasted vegetables. Impress your guests and delight your taste buds with this exquisite seasoning, crafted for those who appreciate the finer things in life."

※全て英語版での対応可能

MISOスパイス

umami・so -和風-　梅肉&柚子

魚、鶏、ご飯などに「ふりかけ」のように使えるみそスパイスです。
原料の味噌は熟成期間が半年程度の若い麦味噌です。
柚の香りと梅の酸味をみその旨味が引き立てます。
また桑の葉などの苦味により、自然な甘味と酸味が引き立たせられるレシピになっています。
日本古来のスパイスは「素材を活かす」ことを大切にしているため、
料理の素材を引き立たせるための優しい「umami」がテーマになっています。

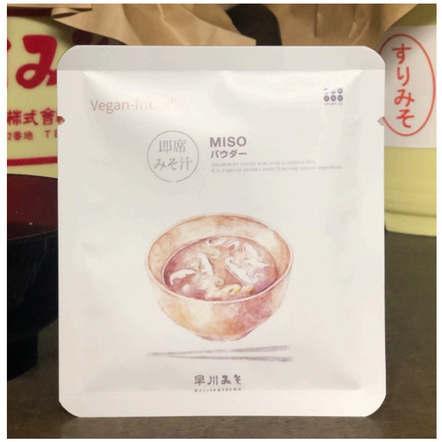
umami·so 早川みそ 早川しょうゆ.みそ株式會社

MISOスパイス

umami・so -欧風-　ハーブ&ガーリック

お手軽に味噌風味のサラダチキンなども作ることができるみそスパイスです。
原料の味噌は1年近くの熟成期間をおいている麦味噌です。
ニンニクやハーブの存在感に負けない香りが特徴になっています。
熟成期間が長くなることで塩角が取れ、丸くなったような味わいですが、
ブルーチーズのようにしっかりとした個性を持っているみそスパイスです。
漬け込み味噌のようにニンニクと相性がよく、ハーブにより後味が爽やかになっています。

umami·so 早川みそ 早川しょうゆ.みそ株式會社



umami・so 即席みそ汁（椎茸）

九州の伝統的な麦味噌をベースに、化学調味料・保存料無添加で仕上げた粉末タイプの即席みそ汁です。
乾燥ねぎ、乾燥椎茸の旨みがバランスよく溶け込んだ和風スープで、お湯を注ぐだけで本格的な味噌汁が完成します。

umami・so Instant Miso Soup – Shiitake Blend

From the southern region of Japan, this authentic barley miso soup is crafted with no MSG, no preservatives, and no artificial flavoring.
It features a fine miso powder made from traditionally fermented Kyushu-style barley miso, blended with Green onion and shiitake mushrooms. All in a lightweight and compact pack that delivers rich umami flavor instantly.