

こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ ちが 濃口醤油と薄口醤油の違い

こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ だいず こむぎ しお つく
濃口醤油も、薄口醤油も、どちらも大豆と小麦と塩から作ります。

	こいくちしょうゆ 濃口醤油	うすくちしょうゆ 薄口醤油
だいず 大豆	おお 多い	すく 少ない
こむぎ 小麦	すく 少ない	おお 多い
しお 塩	すく 少ない	おお 多い
いろ 色	こ 濃い	うす 薄い

う しょうゆ こいくち
売っている醤油の80%が濃口なので、わざ
わが濃口と書いていないこともあります。



こいくちしょうゆ だいず おお ぶん いろ こ
濃口醤油は、大豆が多い分 色が濃くなります

じつ えんぶん すく とくちょう
すが、実は塩分は少なめです。それぞれの特徴

し つか わ
を知って、使い分けましょう！

