

## 2. 当社商品(液体調味料)



日本品質の本醸造しょうゆから、しょうゆをベースとした液体調味料、  
現地嗜好に合わせた液体調味料まで幅広く展開

## 2. 当社商品 (酒類)

### Azumaブランドの現地生産の日本酒



酒をベースとした様々なカクテルの提案を強化、Sakeの裾野を広げる試み

## 2. 当社商品(食品類)



弥勒米（ミロク米）から料理酒・みりん類・お酢まで、  
幅広いラインナップを展開

## 2. 当社商品（キッコーマンしょうゆ）

kikkoman 

### EXPANSÃO

A exportação do Shoyu Kikkoman iniciou em meados do século XIX.

No entanto, foi somente após a Segunda Guerra Mundial que os negócios se expandiram de forma significativa.



### II FÁBRICAS PELO MUNDO

A Kikkoman abriu em 1957 o seu primeiro escritório de vendas fora do Japão, em São Francisco. E em 1972, foi construída a primeira fábrica de produção no exterior para atender a crescente demanda dos produtos nos Estados Unidos.

Atualmente, a Kikkoman possui três fábricas no Japão e oito fábricas no exterior, comercializando seus produtos em mercados no mundo todo. Incluindo a nova fábrica brasileira adquirida em 2020, que hoje é a casa do Shoyu Kikkoman naturalmente fermentado no Brasil.

A missão da Kikkoman é tornar o Shoyu Kikkoman referência global de condimentos.



### Shoyu Fermentação Natural

#### Apresentação do produto

Há mais de 300 anos, o processo de fermentação natural "Honjozo" da Kikkoman, garante uma complexidade de sabores e aromas ao produto.

Sua versatilidade permite a aplicação em alimentos do dia a dia, como frangos, peixes, carnes bovinas e suínas, hambúrgueres, sopas e cozidos. Experimente também nos ovos mexidos, massas, assim como no preparo do churrasco ou incorporado na salada.

O Shoyu Kikkoman é o ingrediente que transforma qualquer prato em uma experiência.



  
NÃO CONTÉM  
glutamato  
monossódico

  
vegetariano

CONTÉM GLUTEN,  
ALÉRGICOS: COM TEM SOJA E TRIGO.

03 Linha Nacional Kikkoman



2021年11月キッコーマン南米大陸初の工場として、本醸造生産開始。

# 3. 流通取り組み

## ■ 現地大手スーパーとの取り組み

