

Kikkoman

Kikkoman - Die Nr. 1 der asiatischen Sojasaucen

Kikkoman - Nr. 1 asiatische Sojasauce - Kikkoman Soja-Sauce wird seit 1630 nach Originalrezept aus Sojabohnen, Weizen, Salz und Wasser natürlich gebraut und reift dann in aller Ruhe zum vollen Aroma heran. Strenger Verzicht auf Farb- und Konservierungsstoffe und ein sorgfältiges Brauverfahren garantieren den charakteristischen Geschmack. Der Name Kikkoman hat eine besondere Bedeutung, wie viele Namen, die aus dem Japanischen kommen. „Kikko“ bedeutet Schildkrötenpanzer und „man“ heisst 10.000. Einer japanischen Sage nach leben Schildkröten 10.000 Jahre und symbolisieren Glück, Erfolg und ein langes Leben. Alles, was sich ein Unternehmen wünscht! Aus diesem Gedanken heraus entstand vor vielen, vielen Jahren der Name „Kikkoman“, aber auch das Logo. Denn das charakteristische sechseckige Hexagon besteht aus einem stilisierten Schildkrötenpanzer und dem japanischen Kanji-Schriftzeichen für die Zahl 10.000 und symbolisiert so ebenfalls die Verbindung von „Tradition“ und „Innovation“. Die Wurzeln von Kikkoman reichen bis ins 17. Jahrhundert zurück. Damals begannen Vorfahren der Familie Mogi im japanischen Noda aus Soja, Getreide, Wasser und Salz die kräftige dunkelbraune Würzsauce zu brauen. Die günstige Lage an den Ufern des Flusses Edo erleichterte den Zugang zu Rohstoffen für die Produktion von Sojasauce und eine schnelle Lieferung an die Stadt Edo – dem heutigen Tokio. Heute ist Kikkoman Weltmarktführer im Bereich Sojasauce und wird in mehr als 100 Ländern der Welt für seine besondere Vollmundigkeit geschätzt. Aber nicht nur das – auch am kaiserlichen Hof von Japan hat Kikkoman einen festen Platz.


kikkoman[®]
seasoning your life



Artikel:

Karton: Stück