

## Glanz, Tiefe, Umami: Kikkoman bringt die Teriyaki-(R)Evolution auf den Teller



Copyright: Kikkoman

Kikkoman bringt frischen Schwung in die Wok- und Grillküche: Die beliebte Teriyaki Range präsentiert sich im neuen Look, mit optimierten Rezepturen und einer brandneuen Sauce im Sortiment. Das Ergebnis sind vier charaktervolle Begleiter für alle, die intensiven Umami-Genuss lieben – unkompliziert, vielseitig und zu 100 Prozent vegan.

### TERIYAKI NEU GEDACHT: MEHR GLANZ, MEHR TIEFE, MEHR CHARAKTER

Teriyaki bedeutet wörtlich 'Glanz' (teri) und 'grillen oder schmoren' (yaki) – und genau diesen Anspruch erfüllt die neue Kikkoman Teriyaki Range auf ganzer Linie. Basierend auf der traditionellen Kikkoman Sojasauce und verfeinert mit Zutaten wie Knoblauch, Sesam oder Honig, verbinden die Saucen süße, salzige und würzige Noten zu einem harmonischen Gesamtbild, das sofort überzeugt. Die überarbeiteten Rezepturen sind dickflüssiger, aromatischer und vielseitiger einsetzbar als je zuvor: ob zum Marinieren, Glasieren, Dippen oder als kreative Basis für eigene Rezeptideen. Für GenießerInnen, die japanische Küchenphilosophie mit modernem Alltag verbinden wollen, kommt diese Range zum genau richtigen Zeitpunkt.

### UNWIDERSTEHLICH WÜRZIG: TERIYAKI WOK SAUCE MIT GERÖSTETEM KNOBLAUCH

Im Wok dreht sich alles um Hitze, Tempo und Tiefe – und genau hier spielt die Kikkoman Teriyaki Wok Sauce mit geröstetem Knoblauch ihre Stärken voll aus. Die verbesserte Rezeptur sorgt für eine geschmeidig cremige Konsistenz, die jede Zutat perfekt umhüllt: Gerösteter Knoblauch trifft auf die typisch süß-herzhafte Teriyaki-Note und entfaltet ein intensives, vollmundiges Umami-Profil, das Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte und knackiges Gemüse gleichermaßen adelt. Darüber hinaus überzeugt sie auch als Marinade oder als Dip zu Gebratenem und Gegrilltem – kurzum: ein Allrounder für alle, die kräftige Aromen lieben und dabei nicht auf eine vegane Rezeptur verzichten möchten.

### HERRLICH NUSSIG: TERIYAKI WOK SAUCE MIT GERÖSTETEM SESAM

Wer es etwas sanfter, aber nicht weniger komplex mag, wird die Kikkoman Teriyaki Wok Sauce mit geröstetem Sesam lieben. Fein nussige Aromen von geröstetem Sesam machen diese Sauce zum kulinarischen Allrounder: Die zarte Konsistenz veredelt Hühnerfleisch, Fisch, Meeresfrüchte, Gemüse und Nudeln mit einem Hauch Sesam für ein harmonisch rundes Geschmackserlebnis, das nie aufdringlich wirkt. Auch abseits des Woks weiß sie zu begeistern – als Basis für ein Dressing, als Marinade oder als eleganter Dip zu Gemüsesticks und Sommerrollen. Vielseitig, unkompliziert und selbstverständlich ebenfalls 100 Prozent vegan.

### SÜß, RAUCHIG, VERFÜHRERISCH: TERIYAKI BBQ SAUCE MIT HONIG & RAUCHGESCHMACK

Sobald der Grill angeheizt ist, darf diese Sauce nicht fehlen. Die Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce mit Honig & Rauchgeschmack bringt die perfekte Balance: Honig liefert eine angenehme, nie aufdringliche Süße, während die rauchige Nuance dem Grillgut jene Tiefe und jenen Charakter verleiht, für die man sonst stundenlang über glühenden Kohlen stehen müsste. Dank der verbesserten, dickflüssigeren Rezeptur haftet die Sauce ideal und sorgt beim Glasieren für einen verführerisch glänzenden Finish – ob auf saftigem Grillfleisch, Hühnerspießen, Gemüse oder pflanzlichen Alternativen wie Tofu und Tempeh. Ein echtes Must-have für jede BBQ-Runde.

### NEU UND HEIß BEGEHRT: TERIYAKI BBQ SAUCE KOREAN STYLE

Die spannendste Neuheit im Sortiment holt sich Inspiration aus der koreanischen Grillkultur und bricht dabei bewusst mit dem klassischen Teriyaki-Profil. Während japanische Teriyaki Saucen eher süßlich-salzig sind, liebt man es in Korea kräftiger und aromatischer – und genau das spiegelt diese Sauce wider: Sojasauce, Ingwer und Sesamöl treffen auf fruchtige Apfelnoten und ergeben ein herzhaftes, leicht pikantes und zugleich ausgewogen komplexes BBQ-Erlebnis. Authentisch, intensiv und 100 Prozent vegan eignet sie sich ideal zum Glasieren und Marinieren von Fleisch und pflanzlichen Alternativen – oder ganz unkompliziert als Dip mit internationalem Twist, der jede Grillrunde auf ein neues Level hebt.

### ÜBER KIKKOMAN

Kikkoman ist Weltmarktführer für natürlich gebraute Sojasauce und hochwertige Würzsaucen auf Sojasaucenbasis sowie

einer der offiziellen Lieferanten des japanischen Kaiserhofs. Der Name leitet sich aus dem japanischen 'kikk?' (Schildkrötenpanzer) und 'man' (10.000) ab – ein Symbol für Langlebigkeit, Glück und Beständigkeit. Seit über 25 Jahren wird der europäische Markt aus dem Werk im niederländischen Hoogezand-Sappemeer beliefert, wo die Sojasauce nach klassischem Verfahren aus nur vier natürlichen Zutaten entsteht: Wasser, Sojabohnen, Weizen und Salz – natürlich gebraut, vegan und frei von Zusatzstoffen. Kikkoman-Produkte sind weltweit in über 100 Ländern erhältlich; in Österreich ist der Feinkost-Spezialist Importhaus Schenkel Vertriebspartner. Die neue Teriyaki Range ist österreichweit im gut sortierten Lebensmitteleinzelhandel und im C&C erhältlich – unter anderem bei Billa, Billa Plus, Eurospar, Interspar, MPPreis, Metro, Transgourmet, Eurogast und Gurkerl – zum UVP von € 4,49 (250 ml).

(kjz)

Alles über die neuen Kikkoman Teriyaki-Saucen {<https://www.kikkoman.at/produkte/teriyakisaucen>}  
Rezeptideen und weiterführende Informationen {<https://www.kikkoman.at>}