

商品概要

	 旨みたっぷりYSK ホタテペースト	 旨みたっぷりYSK エビペースト	 旨みたっぷりYSK カニペースト
荷姿	360g×6本×2合 	380g×6本×2合 	380g×6本×2合 
賞味期限	冷蔵保存(10℃以下)6ヵ月(未開封)		
PETサイズ	縦63mm 横63mm 高さ157mm		
外装サイズ	縦133mm 横198mm 高さ171mm(単箱)		
ケース重量	2.5kg×2合	2.6kg×2合	
JANコード	4562227410018	4562227410025	4562227410032
ITFコード	14562227410015	14562227410022	14562227410039
原材料	ホタテ貝柱、デキストリン、ホタテエキス、蛋白加水分解物、食塩、魚介エキス、昆布エキス、酵母エキス、酒精、(原材料の一部に大豆、小麦を含む)	甘エビ、エビエキス、果糖ブドウ糖液糖、デキストリン、蛋白加水分解物、食塩、オキアミエキス、アサリエキス、酵母エキス、酒精、増粘剤(キサンタン)	ズワイガニ、カニエキス、デキストリン、果糖ブドウ糖液糖、食塩、酵母エキス、酒精、増粘剤(キサンタン)

使用上のご注意

- ・分離する事がありますが、味や品質には問題ありません。
- ・キャップをきちんと閉め、よく振ってからお使い下さい。
- ・開栓後は冷蔵庫(10℃以下)に保存し、賞味期限にかかわらず、お早めにご使用ください。

要冷蔵
(10℃以下)

商品に関するお問い合わせは下記営業所まで。

- 東京営業所 〒104-0028 東京都中央区八重洲2丁目7番2号(八重洲三井ビル5F) Tel: (03) 5204-0361
- 静岡営業所 〒425-8570 静岡県焼津市小川新町5丁目8番13号 Tel: (054) 621-0120
- 大阪営業所 〒532-0011 大阪市淀川区西中島5丁目13番9号(新大阪MTビル1号館9F) Tel: (06) 6301-1281
- 名古屋営業所 〒464-0850 名古屋市中千種区今池4丁目1番29号(ニッセイ今池ビル4F) Tel: (052) 741-6301
- 九州営業所 〒812-0013 福岡市博多区博多駅東2丁目18番30号(八重洲博多ビル5F) Tel: (092) 434-5335

YSK 焼津水産化学工業株式会社

<http://www.y SKF.jp>

08.06.12

魚介ペーストシリーズ



「仕上げの一振り」「隠し味に一振り」・・・
あらゆる料理シーンで活躍する、
素材の旨みをギュギュッと濃縮した調味料

旨み
たっぷり YSK

YSK

旨み たっぷり YSK は...

厳選素材をそのままペーストに！
化学調味料を使用しない自然な旨みが広がります。
扱いやすい小型容器でお手軽、簡単！



■ 海鮮あんかけ焼きそば

～ちよつと豪華に！～

- ①豚肉・魚介類を適当な大きさに切り、下味をつける。
 - ②火が通るまで炒め、野菜を加え更に炒める。
 - ③「旨みたっぷりYSK ホタテ」を加えた合わせスープと具材を合わせて2～3分ほど煮込む。
 - ④水溶き片栗粉でとろみをつけて、盛りつけ！
- 一人前に小さじ1～2杯を加えるだけで、
海鮮の旨みがアップ!!

■ 海老グラタン

～みんな大好き、洋食の定番！～

- ①具材の下準備をする。
 - ②ホワイトソースに「旨みたっぷりYSK エビ」を加えて、混ぜ合わせる。
 - ③エビを炒めて、玉ねぎを加え軽く炒める。
 - ④ホワイトソースを加え、皿に盛り、パン粉・チーズを乗せて、オーブンで焦げ目がつくまで焼いて、完成！
- 一人前に小さじ1～2杯を加えるだけで、
エビの旨みがアップ!!



「仕上げの一振り」



炒め物などの仕上げに一振り！
料理の旨みを強調し、
味にパンチを与えます。

「隠し味に一振り」

焼売や餃子などの餡に一振り！
素材の旨みを料理にプラス。
ワンランクアップした味に
仕上がります。



「旨味ベースに一振り」



煮込み料理・ドレッシングの
ベースに一振り！
料理にコク・旨味を与え、
厚みのある味に仕上がります。



■ かに雑炊

～ホツと一息、メの一杯！～

- ①具材の下準備(カニの身をほくし、野菜を切り、ご飯は洗っておく)。
 - ②「旨みたっぷりYSK カニ」を加えた合わせだしを鍋に入れ、具材を入れて2～3分煮込む。
 - ③ご飯を加えて一煮立ちしたら、溶き卵を入れて軽くかき混ぜ、蒸らして完成！
- 一人前に小さじ2杯を加えるだけで、
カニの旨みがアップ!!

■ ブイヤベース

～スープの王様～

- ①具材の下準備(魚介類の下処理、野菜を切っておく)。
 - ②魚介類をさっと炒め、白ワインを入れて軽く煮る。
 - ③水溶き片栗粉を加え、一煮立ちさせてから、スープベース、「旨みたっぷりYSK エビ・ホタテ」、香辛料を入れて、弱火でコトコト煮る。
- 一人前に小さじ1杯ずつを加えるだけで、
コクと旨みが更にアップ!!



水産系天然調味料のリーディングカンパニーである“焼津水産化学工業(株)”が、自信をもってお勧めする“厳選素材”をペースト調味料に仕上げた逸品です。



ホタテ

ぷりっぷりのホタテの旨みを再現！ホタテ貝柱を主原料としたホタテペーストで、ホタテの旨みがさまざまな料理の味を引き立てます。

<料理例>

あんかけ焼きそば、八宝菜、炊き込みご飯、ドレッシング etc.



エビ

甘エビの旨みをのエビペーストで、料理にエビの

<料理例>

エビチリ、海老餃子、海



カニ

ズワイガニの風味と旨みが広がる本格派ペースト。カニを使った料理の仕上げに！さまざまな料理の隠し味に！

<料理例>

かに雑炊、カニシューマイ、カニ玉、パスタ etc.

老チャーハン、ベスカトーレ、パエリア etc.