

ドリップ抽出で、素材の香りとうま味をそのままに (製法特許4845630号)

風味の雫®鰹節



— 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	〒140-0014	東京都品川区大井一丁目6番3号 アゴラ大井町ビル4F	TEL:(03)5718-7001
○静岡営業所	〒425-8570	静岡県焼津市小川新町五丁目8番13号	TEL:(054)621-0120
○名古屋営業所	〒464-0850	名古屋市千種区今池四丁目1番29号 (ニッセイ今池ビル4F)	TEL:(052)741-6301
○大阪営業所	〒532-0011	大阪市淀川区西中島五丁目13番9号 (新大阪MTビル1号館4F)	TEL:(06)6301-1281
○九州営業所	〒812-0013	福岡市博多区博多駅東二丁目18番30号 (八重洲博多ビル5F)	TEL:(092)434-5335
静岡本部	〒422-8067	静岡市駿河区南町11番1号 (静銀・中京銀静岡駅南ビル6F)	TEL:(054)202-6047



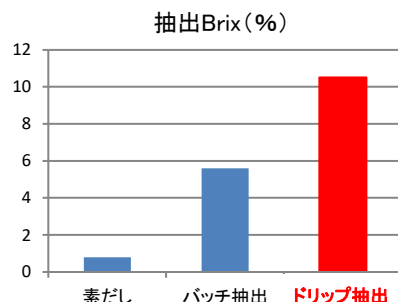
焼津水産化学工業株式会社

一商品概要一

ドリップ抽出により、うま味と香りを豊富に含んだ、「本格派だし」!!

“だし”調味料

“だし”はさまざまな料理で味の基本として広く使用されますが、工業的には“だし”の代わりにエキ스調味料が使用されています。「風味の雫®」は厳選した鰹節を熱水抽出しているため、まさに“だし”です。



Point1. 高濃度

「風味の雫®」は当社独自のドリップ抽出技術※1により、濃縮工程を経ずに濃厚※2なのが特長！お好みの濃度に希釈していただくことにより、さまざまな料理にご使用いただけます。

※1:特許4845630号 節類エキスの製造方法

※2:右上図は素だし(削り3%使用)、バッチ抽出(粗砕品20%使用)とのBrix比較(当社調べ)

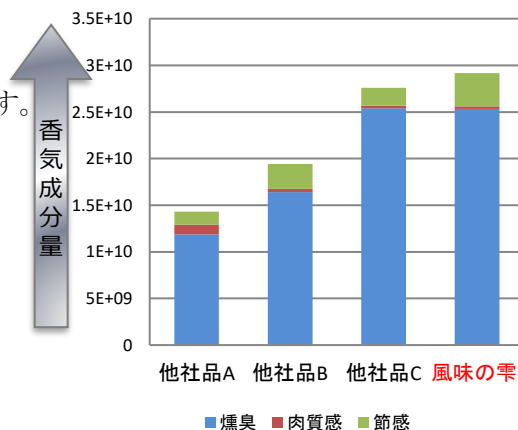
Point2. 産地限定

焼津産鰹節のみを使用しているため、安心してお使い頂けます。

Point3. 豊かな香り

ドリップ抽出法による「風味の雫®」は、高濃度で、香りが豊かな製品です。
他社品と比較しても香りの力価がある事がわかります。

※右図は製品における、GC-MS分析結果(当社調べ)



使用例



めんつゆ

鰹節だしの自然な香り、うま味が付与できます。

希釈倍率目安:10～15倍



肉じゃが

鰹節だし感の野菜への染み込みも良く、美味しく頂けます。

希釈倍率目安:8～10倍



だし巻き卵

焼き上がりも鰹節だしの香りが残ります。

希釈倍率目安:10～12倍

製品概要

一般名称	鰹節だし	荷姿	18kg／BIB	塩分	5.0±0.5%
原材料	鰹節だし、食塩／酒精	保管条件	冷蔵(10℃以下)	アルコール分(V/V)	9.5±1.0%
アレルゲン	28品目含まず	賞味期限	6ヶ月		