

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<sup>®</sup>煮干



— 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 |



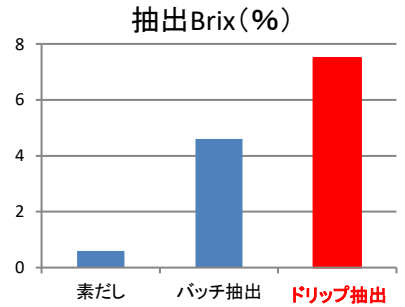
焼津水産化学工業株式会社

# — 商品概要 —

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”の代わりにエキス調味料が使用されています。「風味の雫®」は厳選した煮干を熱水抽出しているの、まさしく“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(煮干3%使用)、バッチ抽出(粗砕品20%使用)とのBrix比較(当社調べ)

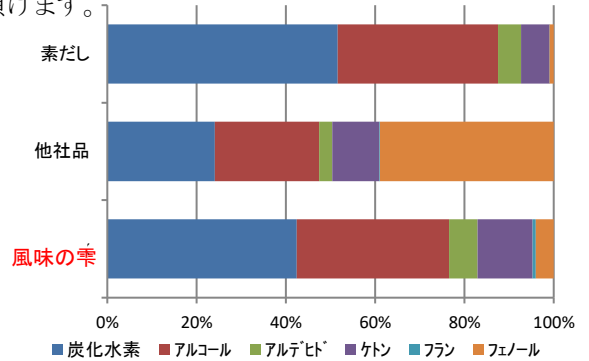
## Point2. 産地限定

長崎県産煮干のみを使用しているの、安心してお使い頂けます。

## Point3. 本物の香りを再現！

ドリップ抽出法による「風味の雫®」は、高濃度な素だしを抽出しています。香気成分のバランスを見ても、他社品よりも素だしに近い組成をしている事がわかります。

※右図はだしBrix1%での、GC-MS分析結果(当社調べ)



## 使用例



### うどんつゆ

煮干だしを加えることにより、簡単にうどんつゆを作成できます。

希釈倍率目安:7~10倍



### 煮物つゆ

煮干だしを使用する事により、素材に負けないだし感を付与できます。

希釈倍率目安:6倍



### 冷や汁

煮干だしと味噌の相性の良さが旨味を引き立たせ、美味しく仕上がります。

希釈倍率目安:7倍

## 製品概要

一般名称	煮干だし	荷姿	18kg/BIB	塩分	5.0±0.5%
原材料	煮干だし、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%
アレルギー	28品目含まず	賞味期限	12ヶ月		