

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[®]鯖節



— 商品に関するお問い合わせは下記営業所まで —

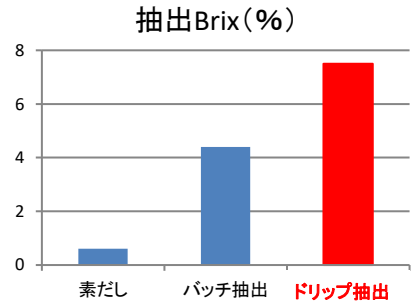
- | | | | |
|---------|-----------|----------------------------------|-------------------|
| ○東京営業所 | 〒140-0014 | 東京都品川区大井一丁目6番3号 アゴラ大井町ビル4F | TEL:(03)5718-7001 |
| ○静岡営業所 | 〒425-8570 | 静岡県焼津市小川新町五丁目8番13号 | TEL:(054)621-0120 |
| ○名古屋営業所 | 〒464-0850 | 名古屋市千種区今池四丁目1番29号 (ニッセイ今池ビル4F) | TEL:(052)741-6301 |
| ○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 |

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”の代わりにエキス調味料が使用されています。「風味の雫®」は厳選した鯖節を熱水抽出しているため、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(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

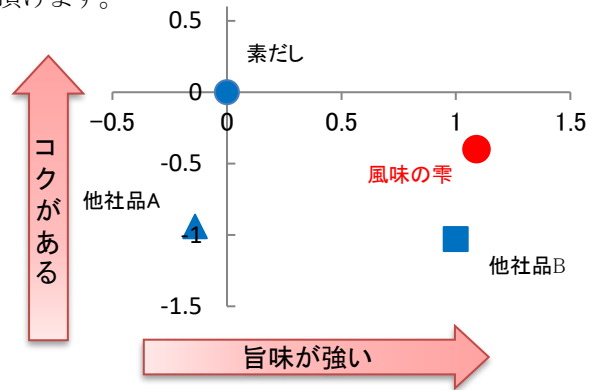
静岡県産鯖節のみを使用しているため、安心してお使い頂けます。

Point3. 豊かなうま味とコク！

鯖節の特長は、「だしはこくがあって濃いものが得られ、そばうどんの甘汁(かけ汁)によく使われる(そばの基本技術/柴田書店)」とあります。

ドリップ抽出法による「風味の雫®」は、高濃度で、うま味が豊かな製品です。素だしと比較してもうま味が強く、他社品よりもコクがある事がわかります。

※右図は味覚センサー分析結果(当社調べ)



使用例



めんつゆ

鰹節だしと併用することで、うま味・コクが付与できます。

希釈倍率目安:10~15倍



牛丼のたれ

鰹節だしと併用することで、コク、深味が付与され、美味しさが一段階アップします。

希釈倍率目安:7~10倍



カレーうどん

鰹節だしと合わせる事によりだし感が高まり、だしが効いた蕎麦屋の味が再現できます。

希釈倍率目安:7~10倍

製品概要

一般名称	鯖節だし	荷姿	18kg/BIB	塩分	5.0±0.5%
原材料	鯖節だし、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	さば	賞味期限	10ヶ月		