

YSK**香り三昧®
いりこN(長崎)****NEW
PRODUCT
NEWS****製品概要****成分分析値例**

全窒素 (w/w%)	0.5
粗脂肪 (w/w%)	0.2
塩分 (w/w%)	12.8
アルコール分 (v/v%)	11.8

原材料表示

煮干抽出液、煮干アルコール抽出液、食塩、増粘剤(キサンタン)
 添加物: 酒精(煮干アルコール抽出液由来)、増粘剤(キサンタン)

食品へ添加した場合の表示例

(製品への表示は、JASその他の法規の定めのある場合はその法規に従ってください。)

煮干エキス(もしくは、いりこエキス)、酒精

保管条件

冷蔵保管(10℃以下)

荷姿

20kg(キュービテナー)

使用上の注意

開封後はなるべく早めにご使用ください。

YSK

静岡本部 / 〒422-8067 静岡市駿河区南町11番1号
 TEL.054-202-6047 FAX.054-202-6048

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7-2(八重洲三井ビル5F)
TEL.03-5204-0361 FAX.03-5204-0364
- 【大阪営業所】 〒532-0011 大阪市淀川区西中島5丁目13-9(新大阪MTビル1号館9F)
TEL.06-6301-1281 FAX.06-6300-5543
- 【名古屋営業所】 〒464-0850 名古屋市千種区今池4丁目1-29(ニッセイ今池ビル4F)
TEL.052-741-6301 FAX.052-741-6377
- 【静岡営業所】 〒425-8570 静岡県焼津市小川新町5丁目8-13
TEL.054-621-0120 FAX.054-621-0114
- 【福岡営業所】 〒812-0013 福岡市博多区博多駅東2丁目18-30(八重洲博多ビル5F)
TEL.092-434-5335 FAX.092-434-5625

焼津水産化学工業株式会社

香りが立つ。
 風味が冴える。
 調理の幅が広がる。



～特殊抽出製法により、香り、味を
 兼ね備えた本格派“だし”登場～

YSK 焼津水産化学工業株式会社

「香り三昧」[®] いりこN (長崎)

「香りが立つ。
風味が冴える。
調理の幅が広がる。」

～香り高く、味わい深い～

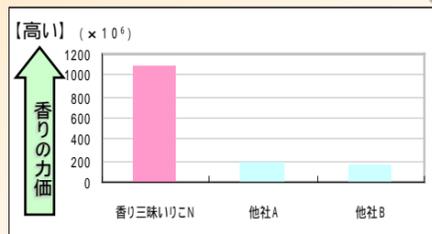
良質のいりこだしの風味をお届けします。

【自然ないりこの風味をそのままに！特殊抽出製法により、いりこの特徴的な香りを豊富に含んだ「いりこだし」です。】

【香料・呈味原料を使用しない、香り高い品質をお確かめ下さい。】

香りが立つ！

香気成分含量の比較(ガスクロマトグラフィー分析)

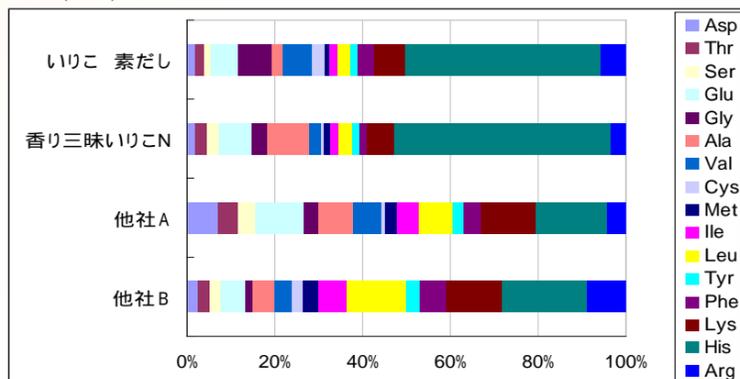


“いりこ(煮干)”に特徴的な香気成分を豊富に含んだ、“いりこ(煮干)”が香る高力価のだしです。

いりこに特徴的な香気成分を比較。

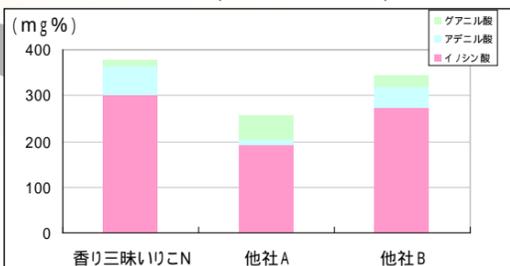
天然だしの味を再現！！

アミノ酸バランスデータ
いりこ(煮干)だしと煮干エキスのアミノ酸組成の比較



旨味が引き立つ秘密は...

核酸分析データ(アミノ酸分析)



「香り三昧[®]」は「いりこ(煮干)」に多く含まれるイノシン酸含量が高く、自然の旨みが広がります。

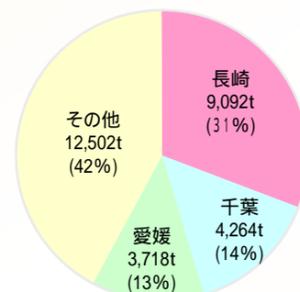
核酸3種を測定して、比較。

“いりこ(煮干)”からとった“だし”と「香り三昧[®] いりこ」は非常に良く似たアミノ酸バランスであり、だし本来の風味を再現します。

化学調味料などの副原料を使用していないため純粋ないりこの味を再現できます。

いりこ(煮干)だしについて 5%濃度、沸騰水で3分間だしをとった場合の値 ('日本家政学会誌, Vol.45(1), 41-45 (1994)')より

【煮干し生産量(平成17年)】



全国 煮干し品(いわし)生産量 29,576t
(農林水産省「水産物流通統計年報」より)

産地へのこだわり

四方を海に囲まれた豊かな風土で採れた厳選素材、その風味をそのままに！煮干しの産地として名高い長崎のいりこを使用しました。

関西以西では、「煮干」=「いりこ」とされています。農山漁村文化協会刊「日本の食生活全集」より

幅広い分野でお使いいただけます！！



うどんつゆ

いりこだしの豊潤な風味のうどんつゆに仕上がります。



餃子

にらとの相性がよく、先味が強くなります。また、コク・厚みを付与します

焼きおにぎり

醤油風味に、煮干の甘旨みと香ばしさを付与します。



シーフードグラタン

ホワイトソースのコク・厚みがアップし、素材の旨味をひきたたせます。



他にも煮物・炒め物・和え物の「惣菜」、たれ・ドレッシングなどの「たれ・ソース」、キムチ・酢の物などの「漬物類」等、さまざまな食品に使用できます。