

YSK

香り三昧® 昆布H(日高)

NEW
PRODUCT
NEWS

製品概要

成分分析値例

全窒素(w/w%)	0.3
粗灰分(w/w%)	15.3
塩分(w/w%)	14.3
アルコール分(v/v%)	15.1

原材料表示

昆布抽出液、昆布アルコール抽出液、食塩、増粘剤(キサンタン)
 添加物: 酒精(昆布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。)

昆布エキス、酒精

保管条件

直射日光を避けた場所で常温保存

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

焼津水産化学工業株式会社

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

香りが立つ。
 風味が冴える。
 調理の幅が広がる。



かおりざんまい
 「香り三昧®」
昆布H(日高)
 ~ 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」 昆布H (日高)

「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～

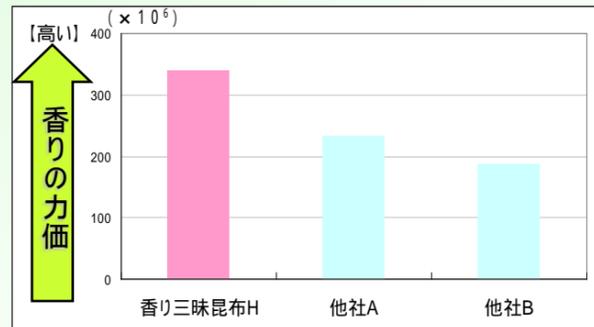
良質な日高昆布だしの風味と旨味をお届けします。

【自然な昆布の風味をそのままに！特殊抽出製法により、昆布の特徴的な香りを豊富に含んだ「昆布だし」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！

香り成分含量の比較 (ガスクロマトグラフィー分析)

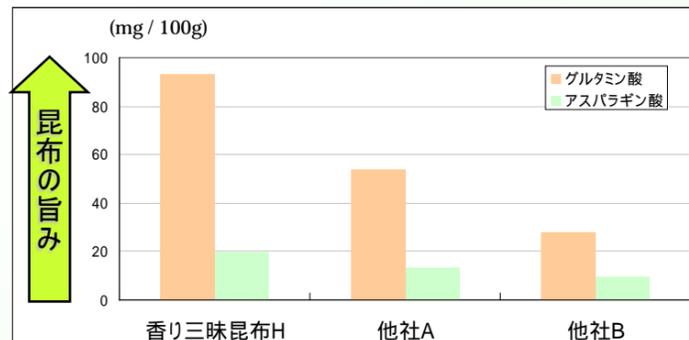


昆布に特徴的な香り成分を豊富に含んだ、昆布が香る高力価のだしです。

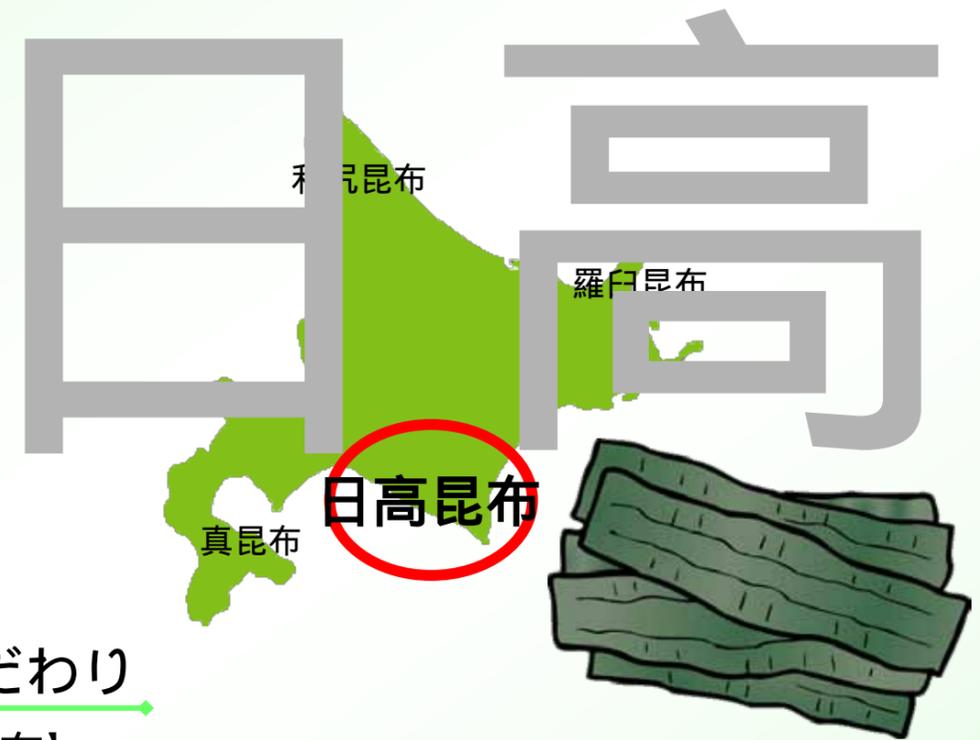
昆布に特徴的な香り成分を比較。

旨みが引き立つ秘密

は遊離アミノ酸分析



昆布の旨味成分であるグルタミン酸、アスパラギン酸を豊富に含み、昆布の旨味を存分に引き出しました。



産地へのこだわり

【日高(三石)昆布】

産地にこだわり、さまざまな地域で親しまれている日高(三石)昆布を使用。日高昆布は肉質がやわらかく煮物(昆布巻、佃煮他)にも適しており、その「だし」はコクのある味わいと香り高い風味があります。関東・東海・中国・四国方面で根強い人気です。

幅広い分野でお使いいただけます！！



めんつゆ

だし感が強められ、旨味がアップ。
添加目安量1～5%



豆ご飯

昆布だしが香り、味に厚みを与えます。
添加目安量2～5%

浅漬け

野菜の青臭さが減り、味にまとまりを持たせます。
添加目安量1～5%



シュウマイ

旨味を底上げし、味にまとまりを持たせます。
添加目安量1～5%



他にもおでん・煮魚の「和風惣菜」、ハム・ソーセージの「畜肉加工品」、めんつゆ・だし醤油・ラーメンスープの「調味料」等、さまざまな食品に使用できます。