

香り三昧®
鯖節G(静岡)

NEW
PRODUCT
NEWS

製品概要

成分分析値例

全窒素(w/w%)	1.0
粗脂肪(w/w%)	0.5
塩分(w/w%)	10.2
アルコール分(v/v%)	10.0

原材料表示

鯖枯節粉末抽出液、鯖節粉末アルコール抽出液、食塩、サバエキス、酒精、増粘剤(キサンタン)、
(原材料の一部にさばを含む)

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。)

鯖節エキス、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。

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

【九州営業所】 〒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®」

鯖節G(静岡)

～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®」 鯖節G (静岡)

~ 香り高く、味わい深い ~

良質の鯖節の風味をお届けします。

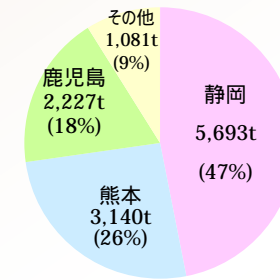
【鯖節の旨味をそのままに！特殊抽出製法により、
鯖節の特徴的な風味を豊富に含んだ「鯖節だし」です。】

【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。
風味が冴える。
調理の幅が広がる。」



【鯖節生産量(平成17年)】

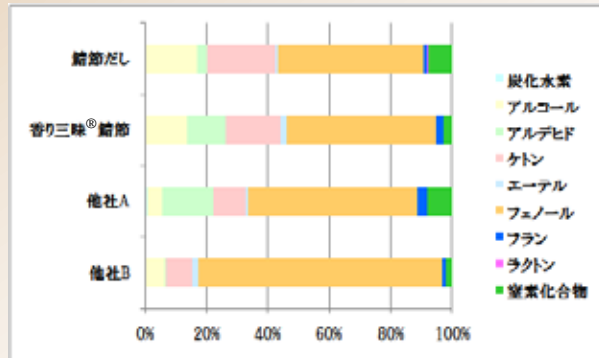


全国鯖節生産量 12,141t

(農林水産省「水産物流通統計年報」より)

天然だしの味・香を再現！！

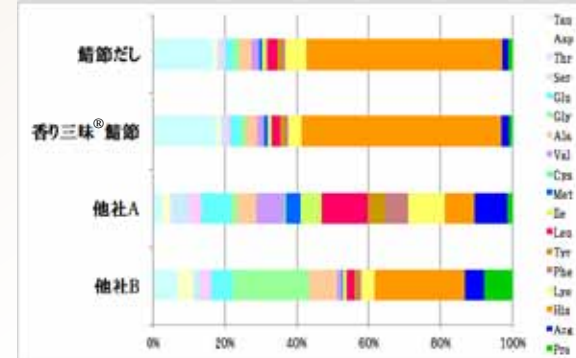
香り成分組成の比較(ガスクロマトグラフィー分析)



“鯖節”からとった“だし”と「香り三昧®鯖」は非常によく似た香り・アミノ酸バランスを示しており、だし本来の風味を再現します。

鯖節だしと鯖節エキスの
“香り成分”・“アミノ酸組成”の比較

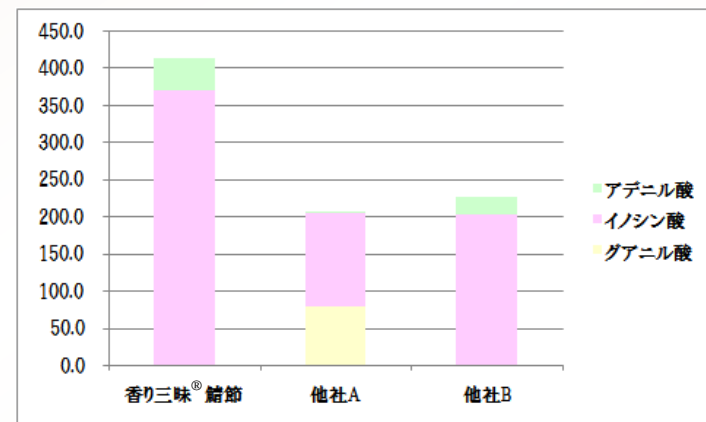
アミノ酸バランスデータ



旨味が引き立つ秘密は...

核酸分析データ

(mg%)



「香り三昧®鯖」は鯖節に特徴的なアデニル酸、イノシン酸含量が高く、鯖節本来のもつ“旨味”を料理に付与します！

鯖節へのこだわり

原料には、鯖節生産量で日本一の静岡県産の良質な鯖節・鯖由来原料を使用しています。甘みとコクのある濃厚な「だし」は料理に厚みを与え、深い味わいに仕上げます。

いろいろなお料理にお使いいただけます！



めんつゆ

鯖節の風味はつゆに甘みとコクを与え、厚みのある味を演出します。



里芋とがんもの煮物

煮込むことで、甘みが増し、濃厚な味が広がります。

炊き込みご飯

炊きあがりの香りが違う！だしの風味が味に広がりを持たせます。



たこのトマト煮

トマトとの相性がよく、素材の旨味をひきたたせます。



鰹節との相乗効果！！

鰹だしと合わせた“合わせだし”は、コクと甘みを付与した濃厚な“だし”としてご使用いただけます！「香り三昧® 鰹シリーズ」との相乗効果をお試しください！