

NEW  
PRODUCT  
NEWS

香り三昧<sup>®</sup> 鰹シリーズ  
鰹S 鰹D

製品概要

鰹S

●成分分析値例

塩分(w/w%) 10.2  
全窒素(w/w%) 2.1  
アルコール分(v/v%) 11.0

●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。)

鰹節エキス、酒精

●保管条件

直射日光を避けた場所で常温保存

●荷姿

20kg、バックインボックス

●使用上の注意

開封後はなるべく早めにご使用ください。  
冷蔵に保管すると沈殿が生じる場合がありますが、品質に問題はありません。

鰹D

●成分分析値例

塩分(w/w%) 10.7  
全窒素(w/w%) 2.2  
アルコール分(v/v%) 9.5

●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。)

鰹節エキス、酒精、調味料(アミノ酸等)

●保管条件

直射日光を避けた場所で常温保存

●荷姿

20kg、バックインボックス

●使用上の注意

開封後はなるべく早めにご使用ください。  
冷蔵に保管すると沈殿が生じる場合がありますが、品質に問題はありません。

香りが立つ。  
風味が冴える。  
調理の幅を広げる。

かおりさんまい

「香り三昧<sup>®</sup>」

鰹S 鰹D

●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

「香り三昧」<sup>®</sup>

# 鰹S

【特殊抽出法で鰹節から香りを豊富に抽出し、鰹由来の旨味も十分に配合した製品です。】

# 鰹D

【鰹Sの特長を活かし、調味料を配合した姉妹品です。】

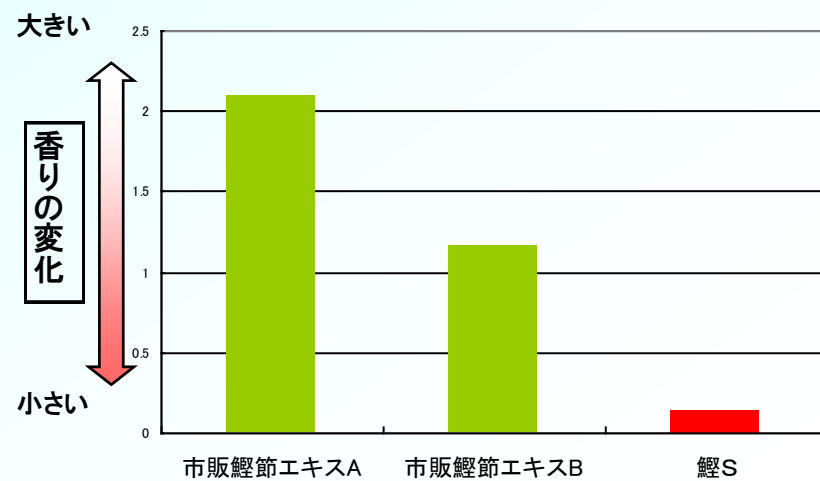
香りの安定度が違います。

## 【耐熱性】

ボイル加熱から  
レトルト加熱まで。

耐熱性～90℃加熱の場合～

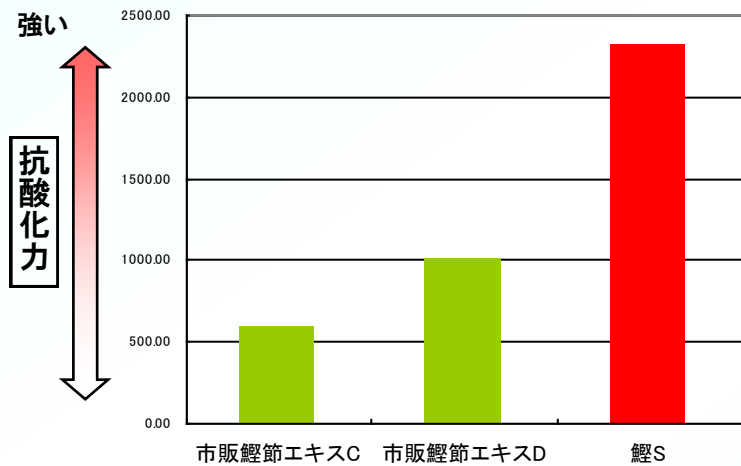
香りセンサーによる加熱前と加熱後の香りの変化



だしの風味は加熱により劣化します。

鰹Sは熱による香りの変化が少なく、  
加熱後もしっかりと鰹だしの香りが残ります。

抗酸化力の比較



DPPHラジカル消去活性を測定。Trolox等量(μ mol/100ml)で示しています。

強い抗酸化力で調理時の食品の酸化を抑えます。

多種多様な食品への応用。

## 【抗酸化力】

調理加工時に  
様々な効果を発揮。

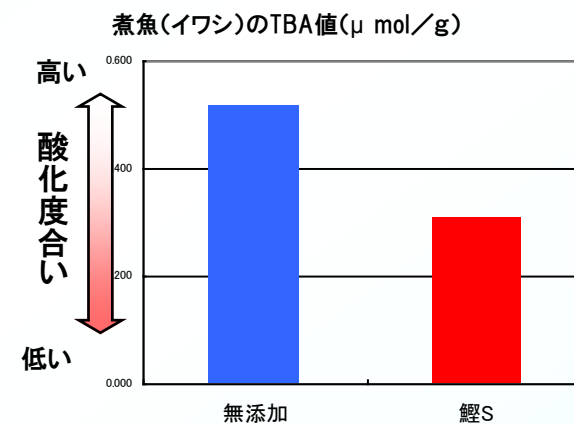
「香りが立つ。  
風味が冴える。  
調理の幅が広がる。」

## 調理効果

酸化を抑えることで風味の維持等、  
おいしさの強化が期待できます。

煮魚(イワシ)調理に使用した時(調味液中に4%配合)

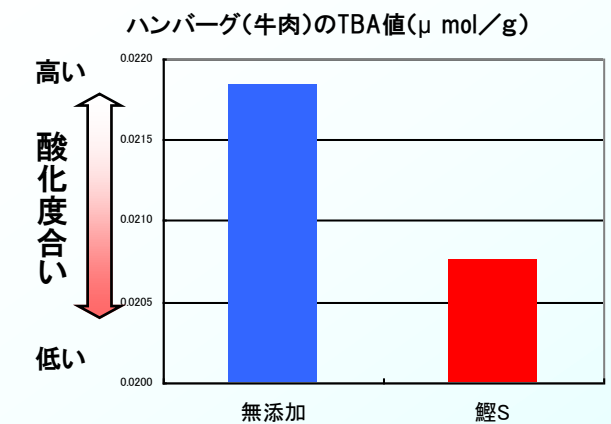
調理中の魚の酸化を抑制することで酸化臭の  
発生を抑え風味を維持します。



TBA値は食品中の酸化生成物の量をチオバルビツール酸を用いて定量。  
食品中の酸化度合いを定量的に判断できる値。

ハンバーグ(牛肉)に使用した時(ハンバーグ中に1%配合)

酸化を抑えることで、肉臭さを抑え風味を維持  
することでおいしいハンバーグができます。



酸味抑制・・・ 生臭み抑制・・・  
だし感付与・・・ 呈味の付与・・・  
様々な調理機能性を発揮します。

加工応用例



めんつゆ  
だし感が強められ、  
戻り香も付与されます。



煮魚  
生臭みが軽減します。



だし巻き卵  
焼き上がりもだし感が残り、  
硫黄臭も軽減されます。



ハンバーグ  
牛肉の獣臭が軽減し、  
コクが出ます。



ドレッシング  
酸味が抑制され、  
味に厚みが出ます。