

調味用素材 (香味野菜エキスパウダー)

特許製法 (特許第4304622号) 使用!

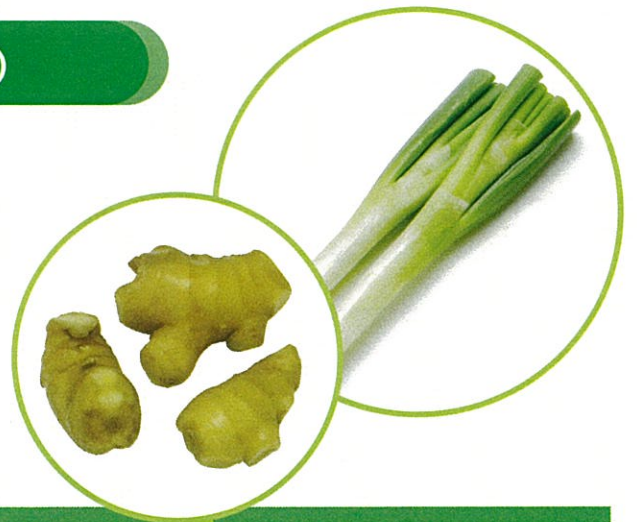
新鮮な香味野菜をアルコールで抽出、粉末化しました。
少量添加でフレッシュな香りをプラスします。

●フレッシュネギエキスパウダー

刻みたてのネギ感を再現しました。

●フレッシュジンジャーエキスパウダー

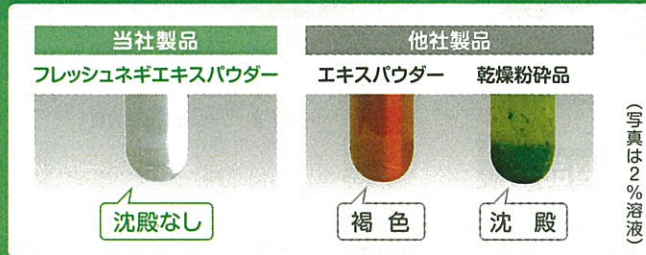
おろしたてのショウガの香り、飲料や乳製品にも好適です。



特徴その1

クリアに溶けます

各種液体品(つゆ、ドレッシングなど)、
粉末品(シーズニング、スープなど)、練り込み用途など、
様々な食品への添加が可能です。



(写真は2%溶液)

特徴その2

衛生的です

エキス加工により菌数を抑えた、衛生的なパウダーです。

特徴その3

香りを付与します

フレッシュな香味野菜の香りが、
調理後もしっかりと残ります。

特徴その4

隠し味にも使えます

料理の呈味底上げ効果や魚臭・畜肉臭・生臭みの
マスキング効果など、味質改善効果があります。

ネギ風味からあげレシピ

- 肉以外の材料を混ぜ合わせる。
- 一口大にカットした肉にまぶした後、160℃~170℃の油で揚げる。



【材料】

- フレッシュネギエキスパウダー … 0.5~2g (0.5~2%)
- 片栗粉 … 91g
- 食塩 … 7g
- 肉 … 500g

添加量目安(からあげ粉に対して)

- ▶ 2% → ネギの香りをプラス
- ▶ 0.5% → うまみアップ、臭み消し効果、味のまとめ役

荷姿・入り目・賞味期限一覧

●バルク製品

製品名	荷姿	入り目	賞味期限
フレッシュネギエキスパウダー	8kg/箱	8kg×1袋	18ヶ月
ヘーゼルナッツC47	10kg/箱	10kg×1袋	12ヶ月
フレッシュジンジャーエキスパウダー	12kg/箱	12kg×1袋	18ヶ月
レモンパウダーC2	12kg/箱	12kg×1袋	24ヶ月
ふじりんごパウダーC7	15kg/箱	5kg×3袋	18ヶ月
つがるりんごC82		5kg×3袋	
栗C52	20kg/箱	5kg×4袋	24ヶ月
その他製品	15kg/箱	15kg×1袋 または 5kg×3袋	24ヶ月

●小袋製品(1kg×10袋)

製品名	荷姿	入り目
イチゴパウダーC23	10kg/箱	1kg×10袋
レモンC54		
巨峰C66		

●小袋製品(100g×40袋)

製品名	荷姿	入り目
イチゴパウダーC23	4kg/箱	100g×40袋
レモンC54		
巨峰C66		

※その他製品は100袋以上の受注生産となります。