



際立つ  
エビの風味



ロースト感



化学調味料  
無添加

<シーズニングオイルシリーズ>

# エビオイルNo.2

ロースト感を特徴とするエビのオイルです。

さまざまな料理にご使用いただけます。



## 使用用途

ラーメンやチャーハンなどにご使用いただくと、エビの風味が引き立ちます。

少量でもしっかりエビの風味、ロースト感を味わえる化学調味料無添加のシーズニングオイルです。

品名	エビオイルNo.2
一般名	シーズニングオイル
荷姿	15kg クリンプ缶
保証期間	製造後6ヶ月
保管条件	冷暗所(20℃以下)
原材料	食用大豆油 (風味原料:えび殻)
アレルゲン	原材料の一部にえびを含む

**YSK** 焼津水産化学工業株式会社

<http://www.yskf.jp/>

- 東京営業所 / 〒140-0014 東京都品川区大井1丁目6番3号(アゴラ大井町ビル4F) TEL.03-5718-7001 FAX.03-5718-7004
- 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
- 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
- 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4F) TEL.06-6301-1281 FAX.06-6300-5543
- 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

# 香り三昧オイルエビ レシピ例

調理の仕上げに少量加えることで、香ばしいエビ殻の風味を付与します。

植物油脂を使用しているため、冷製メニューに使用しても白く固まりません。

## ペスカトーレ



### 原材料 / 1人前

シーフードミックス	150 g
ニンニク (みじん切り)	3 g
オリーブオイル	15 g
白ワイン	7.5 g
トマトソース	100 g
塩	0.3 g
コショウ	0.2 g
<b>香り三昧オイルエビ</b>	<b>1.5 g</b>
スパゲッティ (乾物)	80 g

### 作り方

- 鍋にオリーブオイルを熱し、ニンニク、シーフードミックスを炒める。
- 白ワイン、トマトソースを加え、ひと煮立ちさせ、塩とコショウで味を整える。
- 香り三昧オイルエビを加え、茹でたスパゲッティにソースを絡める。

## エビのビスク



### 原材料 / 1人前

ビスクベース (ストレート)	150 g
<b>香り三昧オイルエビ</b>	<b>0.3 g</b>
生クリーム	5 g

### 作り方

- 温めたスープに香り三昧オイルエビを加える。
  - 1を器に盛り付けて生クリームを飾る。
- ※ 添加量目安  
ストレートスープに対して0.2% (500倍希釈)

## エビグラタン



### 原材料 / 1人前

玉ねぎ (スライス)	25 g
むきえび	20 g
サラダ油	4 g
ホワイトソース	120 g
<b>香り三昧オイルエビ</b>	<b>0.9 g</b>
マカロニ (乾物)	40 g
シュレッドチーズ	20 g

### 作り方

- 鍋にサラダ油を熱し、玉ねぎスライスとむきえびを炒める。
- 1に、ホワイトソースと香り三昧オイルエビを加え、茹でたマカロニと和える。
- 器に2を入れてチーズを散らし、オーブンで焼く。

## エビ炒飯



### 原材料 / 1人前

米飯	200 g
サラダ油	10 g
卵	50 g
塩	0.5 g
コショウ	0.2 g
濃口醤油	5 g
むきえび(茹でたもの)	20 g
万能ねぎ 小口切り	10 g
<b>香り三昧オイルエビ</b>	<b>2.4 g</b>

### 作り方

- 鍋にサラダ油を熱し、卵、白飯を炒める。
- 塩、コショウ、醤油で味を整えて、むきえびと万能ねぎを加える。
- 仕上げに香り三昧オイルエビを加えて混ぜる。

その他おすすめレシピ : ラーメンスープ ・ シュウマイ ・ スナックシーズニング など



鰹節の強い  
燻臭



肉質感のある  
オイル



アレルギーフリー

<シーズニングオイルシリーズ>

# 鰹節オイルNo.14

植物油ベースでチルド製品にも添付でき、  
様々な料理に良く合います。



## 使用用途

ラーメンをはじめ丼物などの調味液、だし汁などに ご使用いただくと、美味しさが引き立ちます。

鰹節の燻臭が強く、肉質感のあるアレルギーフリーの鰹節オイルです。

品名	鰹節オイルNo.14
一般名	シーズニングオイル
荷姿	15kg クリンプ缶
保証期間	製造後6ヶ月
保管条件	冷蔵(10℃以下)
原材料	食用こめ油、 酸化防止剤(ローズマリー抽出物)、 (風味原料:鰹節、鰹エキス)
添加物	酸化防止剤(ローズマリー抽出物)
アレルギー	アレルギー物質 特定原材料等27品目含まず

**YSK 焼津水産化学工業株式会社**

<http://www.yskf.jp/>

- 東京営業所 / 〒140-0014 東京都品川区大井1丁目6番3号(アゴラ大井町ビル4F) TEL.03-5718-7001 FAX.03-5718-7004
- 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
- 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
- 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4F) TEL.06-6301-1281 FAX.06-6300-5543
- 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

# 香り三昧オイル鯉節 レシピ例

調理の仕上げに少量加えることで、スモーク香が特徴的な鯉節風味を付与します。

植物油脂を使用しているため、冷製メニューに使用しても白く固まりません。

## 焼きそば



### 原材料 / 1人前

蒸し麺	150 g
キャベツ	80 g
もやし	50 g
豚ばらスライス	30 g
人参	10 g
サラダ油	6 g
ウスターソース	25 g
<b>香り三昧オイル鯉節</b>	<b>1.5 g</b>

### 作り方

1. キャベツ、豚肉、人参を一口大に切る。
2. 鍋にサラダ油を熱して1を炒める。
3. 蒸し麺、もやしを加えて炒め、ウスターソースで味を整える。
4. 仕上げに香り三昧オイル鯉節を加える。

## ゴーヤーチャンプル



### 原材料 / 1人前

木綿豆腐	100 g
豚ばらスライス	60 g
ゴーヤー	50 g
もやし	50 g
卵	30 g
ごま油	6 g
濃口醤油	6 g
酒	6 g
鶏ガラスープの素	2 g
塩	1.5 g
コショウ	0.2 g
<b>香り三昧オイル鯉節</b>	<b>3 g</b>

### 作り方

1. 豆腐、豚肉、ゴーヤーを一口大に切る。
2. 鍋にごま油を熱して豆腐を入れ、全体に焼き目を付けて皿に取り出しておく。
3. 豚肉、ゴーヤー、もやしを順に炒め、1の豆腐を鍋に戻す。Aの調味料で味を整える。
4. 溶きほぐした卵を3に加えて全体を混ぜ、仕上げに香り三昧オイル鯉節を加える。

## ラーメンスープ



### 原材料 / 1人前

ラーメンスープ (ストレート)	300 g
<b>香り三昧オイル鯉節</b>	<b>1.5 g</b>

### 作り方

1. 温めたスープに香り三昧オイル鯉節を加える。  
もしくは、盛り付けの仕上げにオイルをかける。
- ※ 添加量目安  
ストレートスープに対して0.5% (200倍希釈)

## 浅漬け



### 原材料 / 1人前

塩	2 g
砂糖	1.5 g
酢	1 g
グルタミン酸ナトリウム	0.1 g
水	20 g
<b>香り三昧オイル鯉節</b>	<b>0.1 g</b>
野菜 (きゅうり、白菜など)	50 g

### 作り方

1. Aを鍋に入れて煮立て、冷ましておく。
2. 1に香り三昧オイル鯉節を加えて混ぜ合わせ、一口大に切った野菜を1時間～1晩漬ける。

その他おすすめレシピ : ドレッシング ・ 粉物生地 ・ 焼きおにぎり ・ 筑前煮 など



香味野菜の  
香り付け



炒め感



味を引き  
立たせるオイル

<シーズニングオイルシリーズ>

# 香味野菜オイルY0-3

生姜・ネギ・ニンニクなど香味野菜の炒め感が  
付与できるオイルです。



## 使用用途

野菜炒め、チャーハン、ラーメンなどの中華系のほか、ドレッシングに混ぜたり、ソテー料理などの洋食にもご使用いただけます。餃子や焼売などの具へ練り込むことにより、香味野菜感をアップ出来、野菜をレンジアップする際に混ぜるだけで、炒めた調理感を付与できます。

商品名	香味野菜オイルY0-3
一般名	シーズニングオイル
荷姿	15kg クリンブ缶
保証期間	製造後9ヶ月
保管条件	冷蔵(10℃以下)
原材料	食用大豆油、(風味原料:生姜、にんにく、長ネギ) 酸化防止剤(V.E)
添加物	ビタミンE
アレルゲン	アレルギー物質 特定原材料等27品目含まず

**YSK** 焼津水産化学工業株式会社

<http://www.yskf.jp/>

- 東京営業所 / 〒140-0014 東京都品川区大井1丁目6番3号(アゴラ大井町ビル4F) TEL.03-5718-7001 FAX.03-5718-7004
- 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
- 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
- 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4F) TEL.06-6301-1281 FAX.06-6300-5543
- 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

# 香り三昧オイル香味野菜 レシピ例

調理の仕上げに少量加えることで、生姜、長ネギ、ニンニクの風味、炒め感や調理感を付与します。

植物油脂を使用しているため、冷製メニューに使用しても白く固まりません。

## 五目あんかけ



原材料 / 1人前	
豚ももスライス	20 g
野菜(白菜、人参、木耳など)	140 g
むきえび	15 g
サラダ油	6 g
濃口醤油	5 g
酒	2 g
砂糖	1 g
鶏ガラスープの素	1.5 g
コショウ	0.1 g
片栗粉	4.5 g
水	50 g
<b>香り三昧オイル香味野菜</b>	<b>2 g</b>

## 作り方

1. 豚肉、野菜を一口大に切る。
2. 鍋にサラダ油を熱して1とむきえびを炒め、Aを加えてとろみをつける。
3. 仕上げに香り三昧オイル香味野菜を加える。

## 冷やし中華たれ



原材料 / 1人前	
冷やし中華たれ	60 g
<b>香り三昧オイル香味野菜</b>	<b>0.3 g</b>

## 作り方

1. たれに香り三昧オイル香味野菜を加える。
- ※ 添加量目安  
ストレートスープに対して0.5% (200倍希釈)

## 炊き込み炒飯



原材料 / 1人前	
米	80 g
水	110 g
鶏ガラスープの素	1.5 g
サラダ油	3 g
塩	0.3 g
コショウ	0.1 g
いり卵	25 g
万能ねぎ 小口切り	10 g
<b>香り三昧オイル香味野菜</b>	<b>1.2 g</b>

## 作り方

1. Aを炊飯器に入れて炊きあげる。
2. 炊きあがった1にいり卵、万能ねぎ、香り三昧オイル香味野菜を加えて混ぜる。

## 肉野菜炒め



原材料 / 1人前	
豚ばらスライス	20 g
キャベツ	50 g
もやし	50 g
玉ねぎ	10 g
ピーマン	10 g
サラダ油	3 g
オイスターソース	4 g
鶏ガラスープの素	2 g
塩	0.5 g
コショウ	0.1 g
<b>香り三昧オイル香味野菜</b>	<b>1 g</b>

## 作り方

1. 豚肉、キャベツ、玉ねぎ、ピーマンを一口大に切る。
2. 鍋にサラダ油を熱して1ともやしを炒め、Aで味を整える。
3. 仕上げに香り三昧オイル香味野菜を加える。

その他おすすめレシピ : 餃子 ・ シュウマイ ・ ドレッシング ・ ラーメンスープ など