

焼あごエキス EIE - 2123

商品特徴

"あご"とはトビウオのことです。

トビウオは脂質が少ない魚でアミノ酸類を多く含んでおり、上品であっさりとした甘み・うまみを強く持っています。人気が高まっている"あご"を、素材にこだわり丁寧に抽出した自信作です。



使用例

- だし感の付与 …つゆ、炊き込みご飯、茶碗蒸し、煮物等
(焼あごの甘うま味のあるだし感を付与できます。)

製品仕様

保存条件: 常温保管(賞味期限:12ヶ月)

包装形態: 18kg / 成形PEバッグ

使用原材料: あごエキス、食塩、酵母エキス / アルコール、増粘剤(キサンタンガム)

添加物表示: アルコール、増粘剤(キサンタンガム)

アレルギー物質表示(28品目): 無

<分析値例> 塩分: 12.5%

Bx: 27.5

使用例 「あごだしラーメン」

原材料名	配合
焼あごエキス EIE-2123	20
香味エイドクリア丸鶏C-4	9
チキンエキス AIE-3606	9
シャン油 AIO-4006	0.2
昆布エキス AIE-2564	2
ブラックペッパー	少々
太麺	1玉
希釀用水	255.0
合計	295.1



焼あごの強いうまみが効いてます！

あっさり塩味なのに、焼あごを丸ごとかじったようなガツンと感じる強いうまみ。
今、大流行のあごだしラーメンによく合います

常
温

12ヶ月

18kg
/ケース

アレルギー
表示不要

池田糖化工業株式会社
第3開発室