

焼あごエクス 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

- ② 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ヵ月)

包装形態： 18kg / 成形PEバッグ

使用原材料： あごエクス、食塩、酵母エクス / 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」

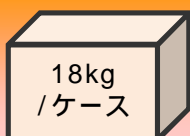
原材料名	配合
焼あごエクス EIE-2123	20
香味エイドクリア丸鶏C-4	9
チキンエクス AIE-3606	9
シャン油 AIO-4006	0.2
昆布エクス AIE-2564	2
ブラックペッパー	少々
太麺	1玉
希釈用水	255.0
合計	295.1



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を感じる強いうまみ。
今、大流行のあごだしラーメンによく合います



12ヶ月



池田糖化工業株式会社
第3開発室