

アサリエキス IWE - 3354

商品特徴

自然なアサリのだし感があり、後伸びのある旨味とコクを持ったエキスです。
少量添加で、アサリ感をアップさせることができます。
*本品で使用しているアサリはかにが共生しています。

使用例

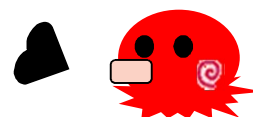
- アサリ・魚介感のアップ・・・ブイヤーベース、クラムチャウダー等
(少量添加でグッと魚介感が上がります。)
- 旨味の底上げに・・・炊き込みご飯、ラーメンスープ、キムチ等
(調味料不使用なのに少量で効きます。)

製品使用

保存条件: 冷蔵保管(賞味期限:12ヶ月)
包装形態: 20kg/成型PEバッグ
使用原材料: アサリエキス、食塩、砂糖、酵母エキス
添加物表示: 無
アレルギー物質表示(28品目): 無

本製品で使用しているアサリには、かにが共生しております。
(原料由来のコンタミネーションとして)

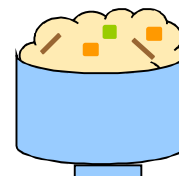
<分析値例> 水分: 57.0% 塩分: 16.0%



【使用例】深川飯

原材料名	配合
アサリ(剥き身)	13.0
酒	10.0
薄口醤油	8.3
フレッシュジンジャーエキスAK-3470B	0.3
鰹節エキス AIE-5129	1.0
アサリエキス IWE-3354	1.0
水	66.4
合計	100.0

米約2合分の
レシピです!



蔵

12ヶ月

20kg
/ケース

添加物
表示不要

アレルギー
表示不要

池田糖化工業株式会社
第3開発室