

まぐろ節エキス EIE-2973

商品特徴

まぐろ節を原料とした‘まぐろ節エキス’です。
鰹節と比べると、燻感が弱く、肉質感のある強い旨みが特徴です。
まぐろ節は、ほんのりとした甘味のある上品な風味が特徴で、
雑味がなく、旨味を強く感じます。
まぐろ節のだしは、食材本来の旨みを引き立てます。そのため、京都の料亭では、「和食」の決め手として使用されます。

使用例

- ◎ 旨味のアップ・・・なべつゆ、スープ、等
(少量添加で味の底上げし、一体感を出します)
- ◎ だし感のアップ・・・煮物など
(食材本来の旨みを引き立てます)

製品仕様

保存条件： 常温保管(賞味期限:12ヶ月)
包装形態： 20kg/成形PEバッグ
使用原材料： まぐろ節エキス、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> Bx: 34.0
塩分: 15.0%



原色

常
温

12ヶ月

20kg
/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