富士

炊味厨房®

かつおHS

（うま味調味料不使用）

かつおエキスのご案内

新発売

だし感強化と優れた加熱耐性を
実現したかつおエキスです。

炊味厨房®

かつおHS

炊味厨房®かつおHSは、鰹節の特長を最大限に活用し、
「薫感」「節感」「肉感」を併せ持つ、かつおエキス調味料です。
独自の抽出・加工プロセスと配合技術により、
〈鰹節の強く厚い香気〉〈強いだし様の味質〉と〈優れた加熱耐性〉を実現しました。

炊味厨房®かつおHSの優れた特長

- 強い加熱耐性
- うま味調味料不使用（特定25品目アレルギー表示不要）
- 少量添加でインパクトのある鰹節の強い香りを付与

炊味厨房®かつおHSこだわりの製造工程

香りのための抽出（2種の特長）

POINT ①

薫感　節感　肉感

少量で強いかつお節の香りを付与できます。

呈味のための抽出

POINT ②　複雑味付与の抽出工程

POINT ③　だし感付与の抽出工程

かつお節のバランスの良い旨味を付与できます。

独自の抽出・加工プロセスと配合技術

強い風味と加熱耐性を実現

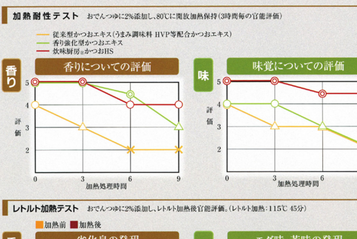
継続加熱やレトルト加熱等過酷的な使用用途が多いときに

炊味厨房®かつおHSをお勧めします。

炊味厨房®かつおHSは加熱後も鰹節感をキープできる傾向にあります。
かつおHSはつゆへの風味付け、バランスのよい美味しさ付与という、調味料本来の味・香りのバランスを効果的に補強する点で相対的に高評価が得られました。特に長時間過熱時に劣化臭が非常に少なく、炊味厨房®かつおHSの特長である香りのバランス、シャープさが比較的長時間に残っており全体の評価が良好です。

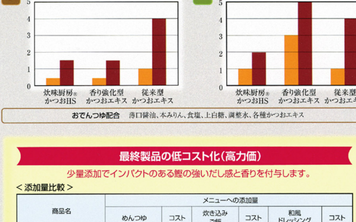
加熱耐性テスト

おでんつゆに2%添加し、80℃に90分加熱保持（3時間毎の官能評価）



レトルト加熱テスト

おでんつゆに2%添加し、レトルト加熱後官能評価（レトルト加熱：115℃ 45分）



おでんつゆ配合　冷凍だし（本みりん、食塩、上白糖、調整水、各種かつおエキス）

最終製品の低コスト化（高力価）

少量添加でインパクトのある鰹の強いだし感と香りを付与します。

＜添加量比較＞

商品名	メニューへの添加量					
	めんつゆ	コスト	炊き込みご飯	コスト	和風ドレッシング	コスト
炊味厨房®かつおHS	0.5%	1/3	0.8%	1/2	1.0%	1/2
当社カツオエキス比較	1.5%		1.6%		2.0%	

炊き込みご飯用調味液

原材料	率（%）	備考
酒	4.3	
濃口醤油	19.2	
みりん	4.3	
砂糖	7.3	
水	42.7	
食塩	5.1	
厚みこんぶだし	8.5	富士食品工業
パーテックス®IG20	0.1	富士食品工業
炊味厨房®かつおHS	8.5	富士食品工業
計	100	

うどんつゆ（10倍濃縮）

原材料	率（%）	備考
濃口醤油	20.0	
本みりん	5.0	
酒	5.0	
砂糖	10.5	
水	45.6	
パーテックス®IG20	0.4	富士食品工業
食塩	8.5	
炊味厨房®かつおHS	5.0	富士食品工業
計	100	

和風ドレッシング

原材料	率（%）	備考
米酢	22.0	
果糖ぶどう糖液糖	12.0	
濃口醤油	13.5	
みりん	6.0	
炊味厨房®かつおHS	2.0	富士食品工業
食塩	0.6	
厚みこんぶだし	1.0	富士食品工業
キサンタンガム	0.1	
水	42.2	
サラダ油	0.6	
計	100	

商品概要
- ●原材料表示……風味原料（かつお節、かつおエキス）、食塩、酵母エキス、砂糖、酒精、増粘剤（キサンタンガム）
- ●アレルギー物質……特定25品目表示不要
- ●内　容……20kgパラインボックス
- ●保存条件……直射日光を避け、常温保存