富士

炊味厨房®
かつおL

かつおエキス調味料のご案内

炊味厨房®かつおL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・優れた加熱耐性を実現しました。

炊味厨房®かつおLの優れた特長

- インパクトのある鰹節の強い香りとだし感を付与
- 強い加熱耐性
- 特定原材料等表示不要

だし感強化と優れた加熱耐性を実現したかつおエキス調味料です。

炊味厨房®かつおL こだわりの製造工程

特長あるかつお節 → POINT 1 アルコール抽出 → アルコール抽出液

かつお節・かつおエキス → 酵素分解 → ※抽出後のかつお節 → POINT 2 熱水抽出

アルコール抽出液 + 熱水抽出 → かつおエキス → 副原料投入 POINT 3 → 充填・製品

POINT 1 香りのための抽出
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。

POINT 2 呈味のための抽出
複雑味・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。

POINT 3 だし様のうま味・風味補強
自社酵母エキスの効果的な配合
だし様の風味を強化できます。

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

炊味厨房®かつおL 商品概要

- 原材料表示…… かつおエキス（かつお節、食塩、かつおエキス、酵母エキス、砂糖）、食塩、酵母エキスパウダー、酵母エキス／酒精、安定剤（キサンタン）
- アレルギー物質…… 特定原材料等表示不要
- 荷姿…… 18kg バッグインボックス
- 保存条件…… 直射日光をさけ、常温保存