

弊社加水分解物製品のご紹介

製品名：ラーメンベースC & CY、粉末玉ねぎC、酵母分解物PNGD

独自の新加水分解技術を利用し短時間で加工（高温・高圧・せん断・乾燥微粉末化）する事により、素材の旨味・風味を最大限に引き出した**食品素材の旨味系パウダー**です。化学的な処理は行っておらず、素材そのもの表示となります。また微粉でほぼ無菌化されている為、汎用性も高い製品となっております。近年の化学調味料かど食品添加物の使用を控えたニーズに対応でき、和洋中を問わず食品全般の“風味”“旨味”の増強に大きく寄与します。

【製品案内】

ラーメンベースC

*玉ねぎ、長ねぎ、にんにく、生姜を混合した香味野菜パウダー

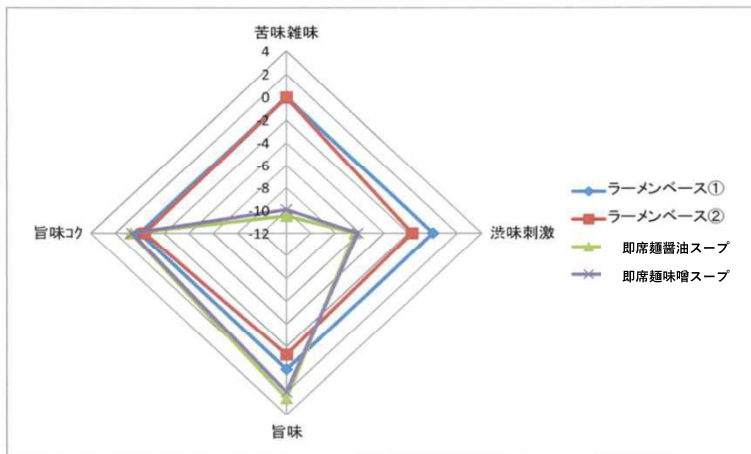
- ・野菜だけで旨味調味料などが調合されたスープに匹敵する旨味・コクを有します。（味覚センサーグラフ参照）
- ・僅かな使用量でネガティブな味、臭いをマスキングする。

原材料表示：野菜粉末（玉ねぎ、ねぎ、にんにく、生姜）。

採用例：野菜出汁、各種粉末スープ、加工食品の呈味アップ、無添加調味料など。



<味覚センサーグラフ>



粉末玉ねぎC

*玉ねぎ100%の炒め玉ねぎパウダー

- ・本品を油脂に馴染ませた後、少量の水分を加えて混ぜ合わせると簡単に炒め玉ねぎペーストができます。
- ・通常の粉末品よりも苦味、刺激が抑えられ、旨味、コク、甘みがアップしておりますので、料理に奥行きを与えてくれます。

原材料表示：玉ねぎ粉末

採用例：オニオンスープの素、ラーメンベースの素他、餃子・シュウマイ餡、食肉練り製品の呈味アップ、オニオンシーズニング、カレー風味のシーズニングなど。

酵母分解物PNGD

*アミノ酸、核酸系の旨味成分が豊富に含まれた酵母パウダー。

- ・当製品は酵母エキスと違い、酵母まるごとを熱・圧力・せん断の物理的加水分解、及び酵素分解を施している為、とても幅広く複雑な深い旨味（グルタミン酸、イノシン酸など）を持っています。
- ・酵母の細胞壁が加水分解処理がなされることで**乳化機能**を有しております。酵母まるごとを処理しているため、添加量によってスープは白濁します。

原材料表示：乾燥酵母、酵母粉末

採用例：加工食品全般の呈味アップ、乳化機能の付与、酵母エキスパウダー代替など。

ラーメンベースCY

*酵母分解物PNGDとラーメンベースCとの混合品

- ・酵母の旨味成分と乳化機能、香味野菜の旨味成分が融合されることにより、動物系の旨味に匹敵する製品となっております。そのため、食品全般からアニマルフリー製品に活用できます。
- ・アニマルフリーが求められる加工食品にも適合（香味野菜の硫化と酵母の核酸に油分と水分が合わさることで、動物系の旨味を発現する）

原材料表示：酵母粉末、野菜粉末（玉ねぎ、ねぎ、にんにく、生姜）

採用例：加工食品、アニマルフリー製品の呈味アップ、無添加調味液（ピクル液）、とんこつレスとんこつスープなど。

<参考レシピ例>

【1】食品添加物・アニマルフリー ラーメンスープ

醤油ラーメン

原材料	配合 (g)
ラーメンベースC	1.2
菜種油	4
食塩	3
砂糖	4
醤油	15
熱湯	400~500

※醤油の種類により、風味は大きく変わります。

作り方

①：粉体・油・塩など原材料すべて混合しておく。

②：①に熱湯を注ぐ。

※お好みに合わせて、原材料の配合量調節してください。

※Vegan向けであれば、太白胡麻油などもおすすめです。

ワンポイント：これらレシピに粉末玉ねぎCをほんの少しプラスするだけで、とより味に深みが増します。

味噌ラーメン

原材料	配合 (g)
ラーメンベースCY	5
菜種油	10
味噌	30
塩	3
砂糖	7
熱湯	400~500

※味噌の種類により、風味は大きく変わります。
味噌、塩、砂糖量で調整してください。

とんこつレス とんこつ醤油ラーメン

原材料	配合 (g)
ラーメンベースCY	1.5
菜種油	10
食塩	3
砂糖	4
醤油	15
熱湯	400~500

※酵母分解物PNGDをプラスα、油の比率を上げますと、更にとんこつ感が増します。

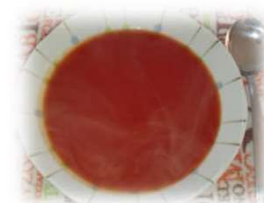
【2】粉末スープの素

- ・組み合わせ次第で個性のある「野菜スープの素」を生み出すことができます。
- ・原材料次第で、**アニマルフリー**の野菜スープの素に仕上げることができます。

★トマトスープの素は、**対粉5倍量**の熱湯で希釈してください。

★ほうれん草スープの素は、**対粉2倍量**の熱湯で希釈後、**対粉5倍量**の牛乳もしくは、豆乳で希釈してください。

粉末トマトスープの素		粉末ほうれん草スープの素	
使用原材料名	割合構成比(%)	使用原材料名	割合構成比(%)
トマトパウダー	36.76	ほうれん草パウダー	34
デキストリン	30.64	きび砂糖	20
きび砂糖	12.25	米澱粉分解物(RS-250)	17
米澱粉分解物(RS-250)	8.58	デキストリン	15
乾燥酵母 (酵母分解物PNGD)	4.90	乾燥酵母 (酵母分解物PNGD)	6
塩	4.29	塩	4
オニオンパウダー (粉末玉ねぎC)	1.84	オニオンパウダー (粉末玉ねぎC)	2.5
混合野菜パウダー (ラーメンベースC)	0.74	混合野菜パウダー (ラーメンベースC)	1.5
合計	100	合計	100



トマトスープ



ほうれん草スープ

※上記原材料名へ記載の赤文字は弊社製品です。