



酒粕パウダー

UMAMIエンハンサ

上品な日本酒粕の香りとコク

米由来の醗酵成分で、うま味の三大要素『有機酸、アミノ酸、核酸』を豊富に含んでいます。少量の添加量で食品のおいしさを引き出すことのできる新素材です。

特長

うま味・コクの付与

和・洋・中・デザート問わず幅広い食品に効果があります。

熟成感・醗酵感の付与

乳製品に使用することで、乳のコクをアップします。

減塩食品の塩味増強

減塩食品に添加することで、塩味を増強します。

臭いのマスキング

少量添加で、肉や魚の生臭さをマスキングします。



食品への使用例

魚製品
臭み消しに



煮込み料理
コク味・厚味出し



デザート
コク味の増強



焼き菓子
バター感の底上げ



肉製品
うま味の増強



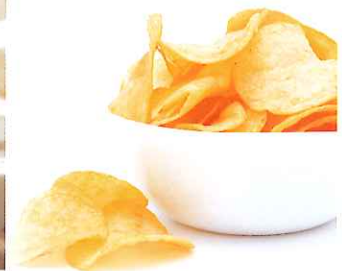
スープ、みそ汁
塩味の増強



チーズ
発酵感・コク味UP



スナック
菓子シーズニング

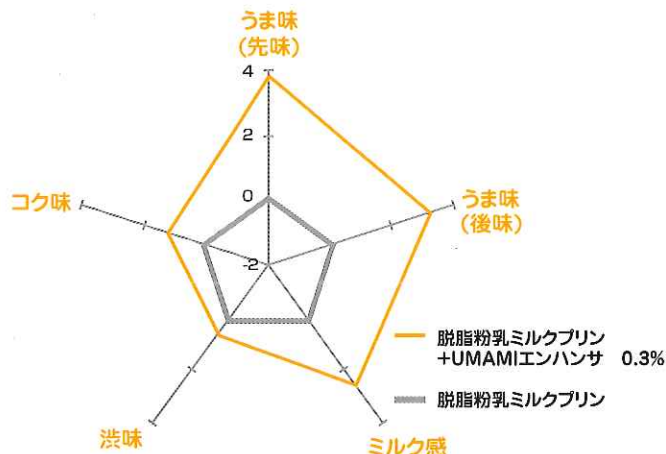


製品名	賞味期限	表示例	入目
UMAMIエンハンサ	1年	清酒粕、加工デンプン	1kg×10 / 1kg

食品への効果

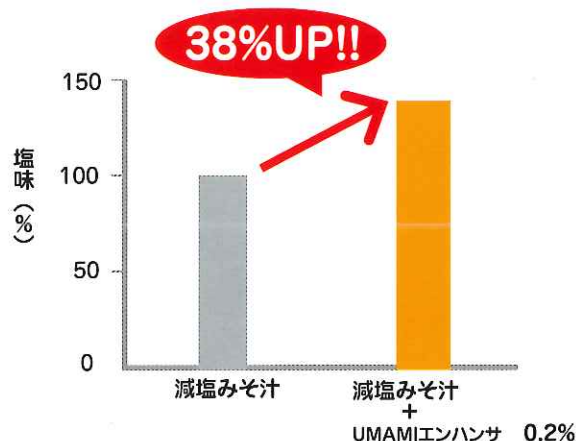
【ミルクプリンに使用した場合】

先味から後味にかけてうま味をWで増強し、乳の脂肪感をアップさせます。



【減塩みそ汁に使用した場合】

UMAMIエンハンサはグルタミン酸Naなどとは異なり、Na相当量を増やすことなく、塩味を増強できます。



参考レシピ

鶏手羽元のオレンジ風味焼き



材料 (4人分)

UMAMIエンハンサ	大さじ1.5	★しょうゆ	大さじ3
鶏手羽元	12本	★マーマレード	1/4 カップ
塩・黒コショウ	少々	★ケチャップ	大さじ3
にんにく	2かけ	★水	1カップ
オリーブ油	大さじ1	★タイム・オレガノ	少々
		<付け合わせ> リーフレタス・クレソン	

作り方

- 1) 鶏手羽元に軽く塩・黒コショウを振り、UMAMIエンハンサをまぶしておきます。
- 2) フライパンを熱してオリーブ油を注いで、スライスしたにんにくを入れ、薄いきつね色になったところで引き上げます。
- 3) 2)の中へ1)を並べ、面を変えながら焼き色を付けます。
- 4) フライパンに★を合わせて熱し、約1/4蒸発させて煮詰め、焼いた鶏手羽元を入れて返ししながら照りが出るまで煮込みます。
- 5) 器にリーフレタスを敷いて4)を盛り付け、焼いたにんにくを上 scatter し、クレソンを添えます。

酒粕のエビグラタン



材料 (4人分)

UMAMIエンハンサ	25g	バター	20g
エビむき身	200g	薄力粉	大さじ2
玉ねぎ	中1個	牛乳	2.5カップ
ベーコン	2枚	★コンソメ顆粒	小さじ1
しめじ	100g	★塩・コショウ・タイム・砂糖	少々
スパゲッティ	120g	シュレッドチーズ	120g
		パセリみじん	少々

作り方

- 1) 玉ねぎは1cmの四角、ベーコンは幅1.5cm、しめじは石づきを除いて小分けにします。
- 2) スパゲッティは長さを3等分に折って茹で、塩・コショウします。
- 3) 厚手の鍋にバターを溶かし、玉ねぎを透き通るまで炒めて小麦粉(ダマにならないように網を通して)振り、牛乳を注いで泡立て器で手早く混ぜ、UMAMIエンハンサを加えます。沸騰したらベーコン、しめじ、エビの順に入れて★で調味します。
- 4) 器に2)を入れて3)をかけ、チーズ、パセリみじんをのせてオーブン250度で(8~10分位)焼き色をつけます。



ユニテックフーズ株式会社
UNITEC FOODS CO., LTD.

〒103-0001 東京都中央区日本橋小伝馬町14-4 Tel.03-3639-2071 Fax.03-3662-4789 <http://www.unitecfoods.co.jp>
14-4 Kodenmachi, Nihonbashi, Chuo-ku, Tokyo, Japan Zip.103-0001 TEL.+81-3-3639-2071 FAX.+81-3-3662-4789

(改訂:2012/5)