

◆ 天然系調味料 商品一覧表 ◆ (風味源シリーズ)

商品名	荷姿	性状	食品添加物 表示有無	商品特徴	旨味増強 作用	呈味幅増強作用 (こく味の付与)	風味付与 作用	風味改良 (マスキング作用)	香味付与 作用
鰹節エキス風味源 D-50	15kg / 缶	液体	無	<ul style="list-style-type: none"> ・ 鹿児島県枕崎産鰹節使用 ・ 花鰹風の香りとだし風味 ・ 麺つゆ、惣菜のだし風味の強化向き 			○		◎
鰹節エキス風味源 K-50	15kg / 缶	液体	無	<ul style="list-style-type: none"> ・ 鹿児島県枕崎産鰹節使用 ・ 燻香が強いだし風味 ・ 麺つゆ向き 			○		◎
煮干しエキス風味源 E-50	15kg / 缶	液体	無	<ul style="list-style-type: none"> ・ 長崎県産片口いわしの煮干しを厳選 ・ 頭、内臓を除去後、焙煎の為生魚臭はナシ ・ クリアータイプで麺つゆ向き 			○		◎
昆布エキス風味源 A-50	15kg / 缶	液体	無	<ul style="list-style-type: none"> ・ 北海道産日高昆布使用 ・ 昆布原藻の香りと風味を有する ・ 漬物、惣菜、つゆ、タレ、エキス等 			○		◎
鰹節エキス風味源 K9000	15kg / 缶 (1kg x 6) / PT	液体	無	<ul style="list-style-type: none"> ・ 鹿児島県枕崎産鰹節使用 ・ 燻香を強調した風味、超高倍率希釈 ・ つゆ、風味、香味付与に特に持続力有り 			○		◎

◆ 天然系調味料 商品一覧表 ◆ (鰹・煮干し・香味エキス)

商品名	荷姿	性状	食品添加物 表示 有無	商品特徴	旨味増強 作用	旨味増強作用 (こく味の付与)	風味付与 作用	風味改良 (マスキング作用)	香味付与 作用
鰹節 - 5000 カツオブシフレーバー505	15kg / 缶	液体	無	<ul style="list-style-type: none"> ・ 鹿児島県枕崎産鰹節使用 ・ 荒本節の燻臭香が強い ・ クリアタイプで麺つゆ向き 			○		◎
鰹節 - 7000 カツオブシフレーバー750	15kg / 缶	液体	無	<ul style="list-style-type: none"> ・ 鹿児島県枕崎産鰹節使用 ・ 荒本節の燻臭香が強い ・ 持続力があり、タレ、味噌汁に 			○		◎
宗田節エキス MM-50	15kg / 缶	液体	無	<ul style="list-style-type: none"> ・ 鹿児島県枕崎産割目近節使用 ・ 宗田節特有の香りで風味アップ ・ 麺つゆ向き 			○		◎
宗田節エキス MM-75	15kg / 缶	液体	無	<ul style="list-style-type: none"> ・ 鹿児島県枕崎産割目近節使用 ・ 宗田節特有の香りで風味アップ ・ 持続力があり、タレ、味噌加工用等に 			○		◎
EIES煮干	20kg / BIB	液体	無	<ul style="list-style-type: none"> ・ 長崎県産のイワシ煮干しを厳選しました ・ 煮干しだしを濃縮した風味豊かなエキスです ・ 麺つゆ、ラーメンスープ、味噌汁等に 	◎	◎	◎	○	○
天然香味だし-かつお節	20kg / BIB 15kg / 缶	液体	無	<ul style="list-style-type: none"> ・ 鹿児島県枕崎産の花かつおを使用 ・ 花かつおの香味と、だしの風味を付与します ・ 麺つゆ、和風だしを利かせた料理に 	○		◎	○	◎
天然香味だし-こんぶ	20kg / BIB 15kg / 缶	液体	無	<ul style="list-style-type: none"> ・ 北海道道南の真昆布を使用 ・ 独自の抽出法により昆布の旨味と風味を付与 ・ 昆布だし特有の風味と旨味を活かした調味料 	◎		◎	○	◎
天然香味だし-ウルメ煮干	18kg / BIB	液体	無	<ul style="list-style-type: none"> ・ 国内産ウルメイワシ煮干使用 ・ 独自の抽出法により、ウルメイワシだしの特有の風味を付与 	◎	○	◎	○	◎
かつお節香味だし E-505	20kg / BIB	液体	無	<ul style="list-style-type: none"> ・ 鹿児島県枕崎産鰹節使用 ・ 濃厚なだしに鰹節の香味を強調 ・ 醤油、みりん、こんぶだしとの相性が良い 	◎	○	◎	○	◎

◆ 天然系調味料 商品一覧表 ◆ (鰹、鰹節、煮干しエキス・配合エキス)

商品名	荷姿	性状	食品添加物 表示有無	商品特徴	旨味増強 作用	呈味幅増強作用 (こく味の付与)	風味付与 作用	風味改良 (マスキング作用)	香味付与 作用
ポニトエキス 50	20kg / 缶	液体	無	・ 鹿児島県枕崎産鰹煮汁高濃縮タイプ ・ カツオのこく味、旨味有り ・ つゆ、タレ等のベースに。こく味付与	◎	◎	○	○	
EIES カツオ	22kg / BIB	液体	無	・ 鹿児島県枕崎産鰹節使用 ・ 鰹節純だしの濃厚さに香味を有する ・ 麺つゆ、タレ等の風味、旨味ベース	◎	◎	◎	○	
EIES カツオ B	20kg / BIB	液体	無	・ 鹿児島県枕崎産鰹節使用 ・ 鰹節純だしの濃厚さに香味の強化を有する ・ 麺つゆ、タレ等の風味、旨味ベース	◎	◎	◎	○	◎
EIES 枕崎鰹節エキス B32	20kg / BIB	液体	無	・ 鹿児島県枕崎産鰹節使用 ・ 鰹節純だしを濃縮。呈味、こく味有り ・ 麺つゆ、タレ等の風味、旨味のベースに	◎	◎	◎	◎	○
かつお香味だし KH-325	20kg / BIB	液体	無	・ 鹿児島県枕崎産鰹節使用 ・ 鰹節純だしを濃縮。呈味、こく味有り ・ 麺つゆ、タレ等の風味、旨味のベースに	◎	◎	◎	○	◎
宗田節濃縮だし N-17	20kg / BIB	液体	無	・ 鹿児島県枕崎産宗田節 ・ 宗田節純だしの濃厚抽出品 ・ つゆ、タレ等幅広いだしベースに	◎	◎	○	○	
かつお節エキス ISM-8	20kg / BIB	液体	無	・ 鹿児島県枕崎産鰹節使用 ・ 安価でバランスの良い鰹節風味を有する ・ 惣菜、麺つゆ等の調味ベースに	○	○	◎	○	○
カツオエキス M-5	20kg / 缶	液体	無	・ 鹿児島県枕崎産鰹節使用 ・ 節の香りと雑味を有する淡色のエキス ・ 麺つゆ、タレ等に	○	◎	◎	○	○
カツオエキス M-8	20kg / BIB	液体	無	・ 鹿児島県枕崎産鰹節使用 ・ 風味、呈味、旨味を有するエキス ・ 麺つゆ、タレ、ラーメンスープ等	○	◎	◎	○	○
かつお節香味だし E-505	20kg / BIB	液体	無	・ 鹿児島県枕崎産鰹節使用 ・ 香りの持続とだし感の強化に	◎	○	◎	○	◎

◆ 天然系調味料 商品一覧表 ◆ (昆布エキス・しいたけエキス)

商品名	荷姿	性状	食品添加物表示有無	商品特徴	旨味増強作用	呈味幅増強作用(こく味の付与)	風味付与作用	風味改良(マスキング作用)	香味付与作用
こんぶ濃縮液 B-40	20kg / BIB	液体	無	<ul style="list-style-type: none"> 北海道日高、釧路、根室産昆布を使用し熱水抽出 風味と旨味のある濃縮液(Brix40) 調味全般の旨味、呈味の増強に 	◎	◎	○	○	
コンブエキス M-40	20kg / BIB	液体	無	<ul style="list-style-type: none"> 北海道日高、釧路産、一部中国産昆布使用 旨味、呈味の強いストレートコンブエキス 煮物、つゆ、タレ等の旨味増強に 	◎	◎	○	○	
しいたけエキス 55	20kg / BIB	液体	無	<ul style="list-style-type: none"> 干し椎茸(国産、中国産)を熱水抽出し濃縮をした粘度の高い液体 干し椎茸の風味が強く、特有の旨味があります 	◎	◎		○	○

◆ 天然系調味料 商品一覧表 ◆ (粉末エキス)

商品名	荷姿	性状	食品添加物表示有無	商品特徴	旨味増強作用	呈味幅増強作用(こく味の付与)	風味付与作用	風味改良(マスキング作用)	香味付与作用
かつお節エキスパウダー N-20	10kg / ケース	粉末	無	<ul style="list-style-type: none"> 鹿児島県枕崎産鰹節使用 鰹節の風味を有するエキスパウダー シーズニング、粉末つゆ、タレ等に 	○	○	◎	○	
かつお節エキスパウダー NA	10kg / ケース	粉末	無	<ul style="list-style-type: none"> 鹿児島県枕崎産鰹節使用 鰹節の風味と旨味を有するエキスパウダー 粉末つゆ、タレ等に 	○	○	◎	○	
コンブエキスパウダー N-20	10kg / ケース	粉末	無	<ul style="list-style-type: none"> 北海道産真昆布使用 昆布だし風味のエキスパウダー 粉末つゆ、タレ、味増加工用等 	○	○	◎	○	
コンブパウダー A-100	10kg / ケース	粉末	無	<ul style="list-style-type: none"> 北海道産真昆布の70メッシュパウダー 	◎	○	○	○	○

◆ 天然系調味料 商品一覧表 ◆

商品名	荷姿	性状	食品添加物 表示 有無	商品特徴	旨味増強 作用	呈味増強作用 (こく味の付与)	風味付与 作用	風味改良	香味付与 作用
かつおふしチップ(枕崎産)	20kg	粗砕品	無	鹿児島県枕崎港に水揚げされたカツオを枕崎の鰹節工場で粗砕までの加工をいただき抽出原料(枕崎産鰹節)粒度はご要望にて加工可能	○				
宗田節粉末(土佐清水産)	10kg	粉末	無	高知土佐清水産宗田カツオを使用	○				
長崎県産イワシ煮干粗砕品	15kg	粗砕品	無	長崎県産いわし煮干を厳選し使用	○				
枕崎産鰹節パウダー	20kg	パウダー	無	鹿児島県枕崎港に水揚げされたカツオを枕崎の鰹節工場で粗砕までの加工をいただき抽出原料(枕崎産鰹節)粒度はご要望にて加工可能	○				
さば節粉末	15kg	粉末	無	産地の指定はナシ	○				
煮干パウダー(熊本県牛深産)	15kg	パウダー	無	熊本県牛深漁港に水揚げされたいわし煮干を使用 *漁獲量により他の産地を使用の場合あり	○				
鰹本枯節チップ(枕崎産)	20kg	粗砕品	無	鹿児島県枕崎港に水揚げされたカツオを枕崎市内の鰹節工場で枯節まで本格加工された鰹節を100%使用した鰹本枯節チップ	○				
枯宗田厚削り	15kg	厚削り	無	高知土佐清水産宗田カツオを使用	○				
利尻昆布 B	12kg / 簡易包装	板昆布	無	利尻昆布100%使用	○				
ご相談下さい その他抽出原料はオーダーメイド致します	—	—	無	ご相談にて					

※昆布以外の荷姿は段ボール入りです