



かつお熟成節パウダー

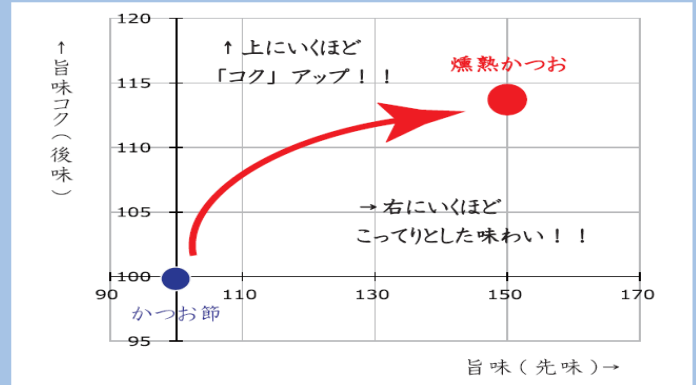
世界的な鰹の産地、静岡県焼津市の老舗が開発
半年以上熟成させることで**コクとうま味を增強**させた新商品

● 燻熟かつおとかつお節の味の差

かつお節に近い風味を残しながら、
酸味を抑え先味、後味のうま味が強い！



かつお節よりも「コク」が強く
濃厚な味わいを付与します！



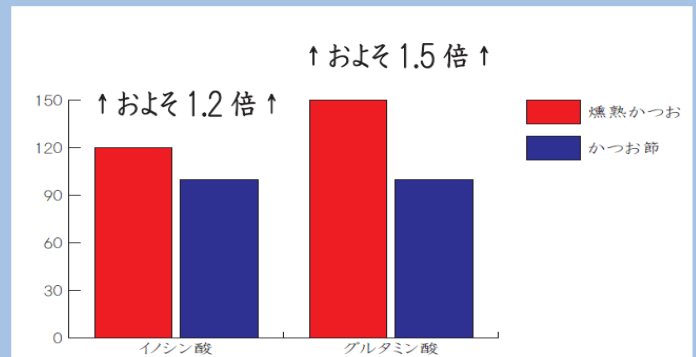
※かつお節を100とした時の相対的数値 (第三者機関調べ)

● うま味成分の比較

イノシン酸 1.2 倍！ グルタミン酸 1.5 倍！



かつお節よりも うま味成分が增強！

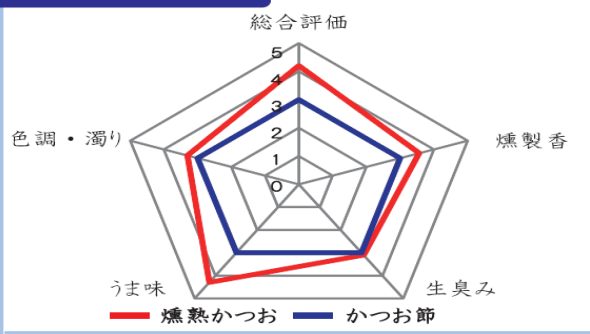


※かつお節を100とした時の相対的数値 (第三者機関調べ)

● 味の評価

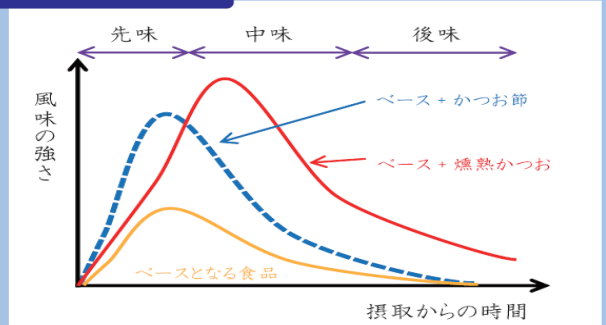
● 出汁の官能評価

※自社官能検査による



かつお節としての風味そのままに
うま味が增強され、全体の味を底上げします

● 風味のイメージ



かつお節を添加した場合よりも更に
風味が強くなり、味の伸びが良くなります

製造元 KANETORA
有限会社 金虎

販売代理店

島貿易株式会社 事業推進部 東京都中央区銀座2-12-14 (〒104-0061)

TEL : 03 (3546) 3163 E-MAIL : info@shima-tra.co.jp