
酢酸系静菌剤の風味を マスキングするご提案

おむすびや弁当類で、こんな課題はありませんか？？

- ・静菌剤の独特な酸味や酸臭が味づくりの邪魔をする
- ・マスキングしようとする、画一的な味になってしまう
- ・製品がチルド帯なので、お米の味が伝わりにくい
- ・マスキングだけでなく、お客様へ訴求できる価値が欲しい



その課題、おだしで解決できるかも！
次ページで具体的な提案をいたします！



弊社独自の「昆布だし」を使って、静菌剤の課題を解決！！

ご提案製品：ピュアブロス（日高こんぶ）

使い方：米の炊飯時に、水の一部をピュアブロスに置き換えるだけ

参考レシピ：

使用食材	配合比(%)
A) ピュアブロス（日高こんぶ）	4.0
A) 水	50.0
A) 酢酸系pH調整剤	0.5
生米	45.5
合計	100.0



作り方

- ①Aを合わせる
- ②炊飯器に生米と①を入れ、通常炊飯
- ③炊き上がりの米に振り塩をする

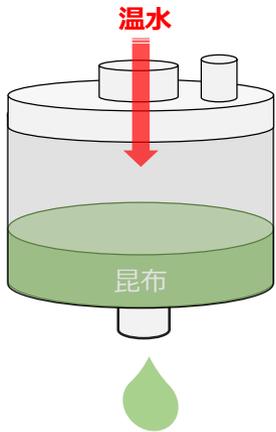
※釜炊飯を想定しています

ぜひお試しください！

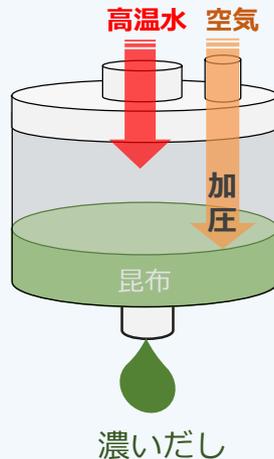
ピュアブロス（日高こんぶ）の製品特徴

新製法 圧力抽出

従来の常圧抽出



新製法 圧力抽出



圧力抽出技術により

昆布特有の磯の香とコク・うま味を高力価で再現

- 圧力抽出 [ギュッと香味製法]
- 濃厚なだし汁を濃縮せずに製品化
- 製造工程において、香りの飛散を最小限に抑えている
- 高温水により、求める風味を抽出している

新しい抽出方法により、従来にはない品質の昆布だしを実現。
これにより、独特な酸味・酸臭をマスキングする効果を期待できます。

ピュアブロス（日高こんぶ）の製品特徴

製品特長

- 昆布特有の“磯の香り”と“コク・うま味”を高力価で再現
- 自家抽出の置き換えとして使用可能
- 北海道産日高こんぶ100%使用
- 「こんぶだし」表示が可能

製品スペック

- 製品形態 : 2kg×6袋入り
- 賞味期限 : 8ヶ月（常温）
- 原材料 : 北海道産日高昆布
- 表示例 : こんぶだし

