

御提案

海産品用わさびベースを使った

海産物(帆立のひも、水たこ)わさび風味漬

A. 試作レシピ

a. 帆立のひもわさび風味漬	割合 (%)
1. 帆立のひも	61.30
2. 本わさび入り海産物わさびベース β	24.86
3. もずく	10.40
4. 食塩	1.5
5. 調味料 (かつをエキス)	0.70
(グルタミン酸ソーダ)	0.50
(核酸)	0.06
6. こんぶ粉末	0.65
7. 甘味料	0.03
b. 水たこコインカットわさび風味漬	割合 (%)
1. 水たこコインカット	75.00
2. 本わさび入り海産物わさびベース β	18.875
3. わさび茎、葉	3.00
4. 食塩	1.90
5. 調味料 (かつをエキス)	0.70
6. こんぶ粉末	0.50
7. 甘味料	0.025

総括

モデル的なレシピをつくってみましたので、全てがベターとは思いませんが、貴社の技術も織り込んで、最もふさわしい味を考察下されば幸甚です。

なを、わさびの風味、辛味などは、それぞれの味覚的感觉によるところがあります故、御要望があれば御相談下さい。