

TECHNICAL SERVICE REPORT

夏場に強いサラダ製品をサポートする

米菓用調味液

1. 夏場に強いドリームテイストと、併用して使用することによりバランスのとれた呈味力を発揮します。
2. 米菓用調味液を併用することにより、油脂パーセント（ドリームテイスト 油脂含比 55%）をフリーズにコントロールでき、多様のサラダ味製品を創生できます。

3. 調味処方参考例

- a. 米菓用調味液 18ℓに対して下記の原材料を入れて炊き上げる。

澱粉質（スタビローズ）	2 kg
グルタミン酸 Na	200 ~ 300 g
コハク酸 Na	20 ~ 30 g
上白糖	3 kg ~ 4kg
糖化物（フラクトース系等）	1kg ~ 1.5kg
任意調味料	適宜

b. ブレンド処方参考例

	醤油サテ [△]	低脂肪サテ [△]	b	高油脂サテ [△] a	b
炊き上げ米菓用調味液	65%	60%	50%	40%	30%
ドリームテイスト D-D	35%	40%	50%	60%	70%

- c. 上記に、シーズニング、砂糖、粉末チーズ、粉末油脂、きざみ海苔等味付け機の中に任意適量ふり掛けて下さい。味付け機にはくっつかず全て製品に「密着」します。

- d. 乾燥方法 通常の醤油製品と同様の乾燥（85℃ 30 分間）で乾燥され、それぞれの優雅で任意な製品が得られます。

- e. 包装の美化 本品は乾燥してから冷やすと油脂分が表面から消えて、サラットしたサラダ製品となり、包材を汚しません。

- f. 抗酸化性 本品米菓用調味液をドリームテイストと併用することも、抗酸化能力を昂揚する一因ですので併用をお推します。

- g. ブレンド処方の混合液は、放置しておきますと、乳化相と調味液相の二相に分離しますが簡単な攪拌によって元の均一な相に再現します。

【注】本品とドリームテイストとのブレンドに際し他社の乳化物、油脂等の併用は厳禁とさせていただきます。（ドリームテイストは特許製品です。）

グリーンエムアンドジャパン株式会社
宇野醤油株式会社

TEL 0584-27-5715
TEL 0584-27-2430