

TECHNICAL SERVICE REPORT

SUPER わさびの使用方法について

SUPER わさびは従来飛び易い、わさびのかおりを油に包み込んで揮発を押さえ、その上液性を相反する水と油を一つにまとめて、乳化した新しいタイプの商品です。水分系の中に、5 ミクロン (5/1000 ミリ) の微細な香の粒子が均一に分散しております。従って、製品への練り込みも容易で、仕込み水にも簡単に分散することが出来ます。

《特徴》 煮蒸、乾燥、水分存在下の条件で香りを持続させます。

1. 乾燥、冷蔵、冷凍にも耐え、乳化液が破壊されることもありません。
2. ペースト状で 20℃にて流動性が出てきます。
3. 風味の持続性に優れています。
4. 作業性が簡便。
5. 香りの長期持続が可能であり、新規商品開発が可能です。

【使用方法】

1. あられ、せんべい

従来どおり生地に調味液をかけ終わった後、1% (目安) SUPER わさびをかけて乾燥します。

2. わさび漬物、たこわさ、いかわさび等

SUPER わさびは水分存在下でも効果を発揮します。酒粕や調味液に数パーセント (2~3%) し、任意の具材を絡めればわさび味の製品が出来上がります。

3. 海苔佃煮

炊き上げた佃煮に対して、火を止めた後 2~3%の SUPER わさびを練り込む。《炊き上げた製品を出来るだけ冷却した時点 (30℃程度) に練り込むことにより、良い結果をもたらします。》

4. ねりわさび等割烹関係のわさび

SUPER わさび 3%添加で気抜けしません。

5. 冬期は湯に漬けて暖めてご使用下さい。
6. 夏期は冷所に保管し、開缶後は冷蔵庫に保管して下さい。

※.注意事項

サラダ油等と絶対混合して使用しないで下さい。

(O/W型エマルジョンの為、上手く混合しない。)

グリーンエムアントジャパン株式会社

TEL 0584-27-5715

宇野醤油株式会社

TEL 0584-27-2430