

## エキス商品一覧表

### (魚介エキス類)

株式会社マリン大王 石井工場

商品名	特長	分析値例	標準使用量	原材料	包装形態	賞味期限(未開封)	用途例
エソエキス クールドタイプ	内臓処理した新鮮なエソの風味・旨味をそのまま濃縮した酵素分解型天然ペプタイド高含有エキス。	固形分41.8% 全窒素 3.9% 塩分12.5%	0.5～2.0%	エソエキス、食塩	10kg×2 バックインボックス	9ヶ月：冷蔵 (10℃以下)	水産練製品、冷凍食品、鍋の素
グチエキス S-1	内臓処理した新鮮な原料を使用し熱水抽出法と酵素分解法を組合せ風味・旨味をそのまま濃縮した天然エキスに核酸系酵母エキスを加えた天然ペプタイド高含有エキス。	固形分52.0% 全窒素 3.5% 塩分14.7%	0.5～2.0%	グチエキス、食塩、澱粉分解物、その他	20kg バックインボックス	9ヶ月：冷蔵 (10℃以下)	水産練製品、冷凍食品、鍋の素
鯛エキス クリアータイプN	内臓処理した新鮮な鯛を独自の酵素分解法で抽出・精製し白身魚の上品な風味と旨味を濃縮したクリアータイプ。	固形分34.1% 全窒素 2.5% 塩分18.3%	1.0～3.0%	鯛エキス、食塩	20kg バックインボックス	1年間：冷蔵 (10℃以下)	水産練製品、冷凍食品、鍋の素
ハモエキス K2	内臓処理した新鮮な原料を使用して淡泊な旨味を独自の酵素分解法で抽出・精製し旨味の強化に調味料(アミノ酸等)を加え、呈味力をアップ。	固形分49.7% 全窒素 4.3% 塩分16.5%	1.0～2.0%	ハモエキス、食塩、蛋白加水分解物、その他/調味料(アミノ酸等)	20kg バックインボックス	9ヶ月：冷蔵 (10℃以下)	水産練製品、冷凍食品、鍋の素
カニエキス クールドタイプ	新鮮なワタリガニを酵素分解し、風味・旨味をそのまま濃縮した天然ペプタイド高含有エキス。	固形分41.7% 全窒素 3.9% 塩分13.6%	0.5～2.0%	カニエキス、食塩	20kg バックインボックス	9ヶ月：冷蔵 (10℃以下)	水産練製品、冷凍食品、鍋の素
カニエキス T-5	新鮮なワタリガニを独自の酵素分解法で処理し、甲殻類の風味・甘味を引き出したエキス。他の天然調味料、調味料(アミノ酸)をブレンドしたカニ・エビ関係の食材に最適。	固形分48.4% 全窒素 2.5% 塩分11.6%	0.5～3.0%	カニエキス、砂糖、発酵調味料、その他/調味料(アミノ酸等)、安定剤(キサンタン)	20kg バックインボックス	6ヶ月：冷蔵 (10℃以下)	水産練製品、カニコロッケ

## エキス商品一覧表

### (魚介エキス類)

株式会社マリン大王 石井工場

商品名	特長	分析値例	標準使用量	原材料	包装形態	賞味期限(未開封)	用途例
煮干しエキス S-2	酵素分解法により、煮干し原料の旨味・甘味・香りをそのままの形で濃縮したクリアタイプの煮干しエキス。	固形分30.8% 全窒素 2.9% 塩分12.5%	0.3~2.0%	煮干しエキス、食塩/酒精、安定剤(キサンタン)	20kg バックインボックス	6ヶ月:冷蔵 (10℃以下)	麺つゆ、出しみそ、練り製品、
煮干しエキス S-5	酵素分解法により、煮干し原料の旨味・甘味・香りをそのままの形で濃縮した油含有型煮干しエキス。	固形分41.5% 全窒素 3.7% 塩分13.4%	0.5~2.0%	煮干しエキス、食塩	20kg バックインボックス	9ヶ月:冷蔵 (10℃以下)	ソース、練り製品、即席麺だし、つゆ・たれ等液体調味料、だし味噌
エビエキス クールドタイプ	厳選した新鮮なエビを原料とし当社独自の酵素分解法で甲殻類の旨味・風味を濃縮、エビの油含有タイプ。	固形分47.9% 全窒素 4.6% 塩分15.3%	0.5~2.0%	エビエキス、食塩	20kg バックインボックス	9ヶ月:冷蔵 (10℃以下)	エビコロケ等冷凍食品、ラーメンスープ
エビエキス N2	エビエキスを主に旨味素材としてオキアミエキス、天然系酵母エキス、カニエキスをバランス良くブレンドしたエキス。	固形分47.0% 全窒素 3.5% 塩分13.9%	0.5~2.0%	エビエキス、オキアミエキス、カニエキス、その他/安定剤(キサンタン)	20kg バックインボックス	9ヶ月:冷蔵 (10℃以下)	冷凍食品、加工食品
イカエキス クールドタイプ	厳選した新鮮なイカを原料とし当社独自の酵素分解法でイカ本来の甘味・風味、特に肉質感を損なわないよう精製したエキス。	固形分41.4% 全窒素 3.5% 塩分14.6%	0.5~2.0%	イカエキス、食塩	20kg バックインボックス	9ヶ月:冷蔵 (10℃以下)	冷凍食品、加工食品
鰹節エキス No.11	当社独自の酵素分解法・熱水抽出法・アルコール抽出法の3種類を利用し、三味一体の延びのある旨味・良好な風味・香りが特長。	固形分22.5% 全窒素 0.9% 塩分15.4%	0.5~3.0%	鰹節エキス、食塩、鰹エキス、酵母エキス/酒精	20kg バックインボックス	6ヶ月:冷暗所 (15℃以下)	漬物(らっきよ、キムチ等)、だし・つゆ・たれ等液体調味料
フレーバーエキス 鰹節	鰹節のフレーバーを高濃縮したエキス。少量の添加で鰹だしの風味を表現します。	固形分19.2% 全窒素1.56% 塩分8.9%	0.5~3.0%	鰹節エキス、食塩/酒精	20kg バックインボックス	9ヶ月:冷蔵 (10℃以下)	加工食品、だし・つゆ・鍋の素等液体調味料