

# 「エソエキス クールドタイプ」商品説明

株式会社マリン大王 石井工場

エソは肉色が非常に白く、晒し水をおでんのだし汁に使うぐらい旨味の強い魚で、九州、四国、中国など西日本の重要なかまぼこ原料です。

弊社では、内臓を除去した新鮮なエソを独自の酵素分解法により製造しました。エソ本来の風味を損なわないよう一定の品質を保てる限界までの精製にとどめたのが、この「クールドタイプ」です。

天然のアミノ酸、核酸、ペプチドを多く含んでいますので、化学調味料では表現できない風味と幅の広い旨味・コクを与えることができます。

## 1. 主要原材料

エソエキス、食塩

## 2. 食品に使用した場合の原材料表示例

エソエキス

## 3. 分析値例

試験項目	分析値	試験法
①液性	pH 5.81	pHメーター（原液）
②B r i x (%)	42.0	手持ち屈折計（糖度計）
③固形分 (%)	41.8	常圧加熱乾燥法（105℃、3hrs）
④全窒素 (%)	3.98	セミ・マイクロケルダール法
⑤粗タンパク (%)	24.9	全窒素×6.25
⑥塩濃度 (%)	12.5	モール法

4. 保存方法 : 冷蔵（10℃以下）

5. 品質保証期間 : 製造後未開封9ヶ月間

6. 包装形態 : 10kg×2合（内装：バックインボックス 外装：ダンボール箱）

以上