

エキス商品一覧表

(魚醤類)

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
マリンリッチ タチウオ ベースタイプ	新鮮なタチウオを丸ごと使用。独自の低温熟成法により、液色が薄く、嫌な魚臭がありません。	固形分32.8% 全窒素 1.6% 塩 分22.0%	0.3～3.0%	タチウオ、食塩	20kg バックインボックス	1年間:冷暗所 (15℃以下)	洋食料理全般、つゆ・たれ類、水産練製品、スープ類、鍋の素
マリンリッチ タチウオ 醸造タイプ	新鮮なタチウオを丸ごと使用。「塩麴」で注目の米麴を副原料に使用し、「醸造」の工程を加えることで、芳醇な発酵の香りと魚介の旨味を併せ持つ濃厚感のある魚醤。	固形分34.1% 全窒素 1.5% 塩 分21.8%	0.3～3.0%	タチウオ、食塩、米麴	20kg バックインボックス	1年間:冷暗所 (15℃以下)	和食料理全般、つゆ・たれ類、ラーメンスープ、鍋の素、味付きポン酢
マリンリッチ ハモ 醸造タイプ	徳島県内で水揚げされたハモを主原料として使用。副原料に米麴を使用した「醸造」の工程により、香ばしい魚の風味と、芳醇な発酵の香り、更に魚介の旨味を併せ持った魚醤。	固形分32.5% 全窒素 1.0% 塩 分20.8%	0.3～3.0%	ハモ(徳島県産)、食塩、米麴	20kg バックインボックス	1年間:冷暗所 (15℃以下)	和食料理全般、つゆ・たれ類、水産練製品、ラーメンスープ、鍋の素、味付きポン酢
マリンリッチ 白身魚 ベースタイプ	内臓処理した新鮮なエソを使用。独自の低温熟成法により、液色が薄く、嫌な魚臭も少なく、旨味とコクのある魚醤。	固形分32.7% 全窒素1.71% 塩 分21.0%	0.3～3.0%	エソ、食塩	20kg バックインボックス	1年間:冷暗所 (15℃以下)	和食料理全般、つゆ・たれ類、水産練製品、スープ類、鍋の素