



# 醤油粕エキス

## 醤油を使用する調味料・漬物等に 自然な醗酵感、熟成感を付与します

弊社独自の抽出技術により得られた高力価なエキスです。  
醤油が本来持っている強い醗酵香と麴香を抽出、回収。  
自然な風味をそのままに、香り豊かな生揚げ醤油の風味を再現。

### 醤油粕とは・・・

#### 醤油製造時に発生する絞り粕。国内で年間約10万t発生。

- 醤油粕に残る独特な醗酵香や麴香に注目し、当社独自技術によりエキスとして抽出に成功。
- 弊社独自ルートで醤油生産メーカーから安定品質の醤油粕を入手。



醤油粕

### 醤油粕のメリット

一般的な醤油は、麴の活性を抑制するために火入れ（加熱）する。

醤油の種類	火入れ	ろ過	香り
生(き)醤油	○	○	乏しい
生(なま)醤油	—	○	豊か
生(き)揚げ醤油	—	—	

加熱していない醤油粕にも  
豊かな香りが残存

独自技術で抽出  
エキス化

- 食品扱い（使用食品への表示例：  
「醤油粕エキス（原材料の一部に小麦・大豆を含む）」
- 推奨添加率：0.05～0.1%  
（少ない添加率で効果を発揮）
- 非危険物



Shiono Koryo Website for Business

事例やマーケティング/技術情報、比較的に小ロットで  
ご提供できる製品などに関する情報を発信しています。  
各種ご相談フォームをご用意し、お客様の香り課題を  
一緒に解決していきます。

大阪事業所 大阪市淀川区新高5丁目17番75号 TEL：06-6391-0626

大阪本社 大阪市中央区道修町3丁目1番6号 TEL：06-6231-3013

東京本社 東京都千代田区神田紺屋町19番地 TEL：03-3251-7338