



# 抽出&濃縮製法による鰹節エキス



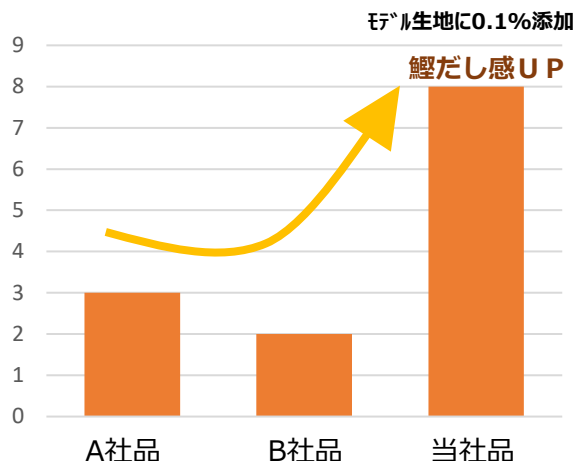
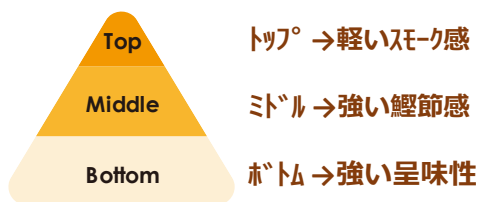
含水エタノール抽出及び濃縮製法により花かつおのようなやわらかい香りと広がりのある燻製の香りを持つ自然な風味のエキスです

塩野香料独自の製法で高力価なエキスに仕上げました。  
使用する事で追い鰹をした様な力強い香りを付与できます。

## 含水エタノール抽出って？

含水エタノールで抽出することで香りと呈味の両方を抽出  
更に「濃縮工程」を踏むことで力強いエキスに仕上げています

### ボリューム感が豊かで力強い特徴



弊社開発メンバーによる官能評価

製法

## 塩野香料だからできる抽出技術



香気成分&呈味成分が豊富に含まれます



### 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、お客様の香り課題と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