

新

製造特許  
出願中

熟成  
こうじ  
パウダー

米から生まれた新しい  
コク味  
調味料

JYUKUSEI KOJI POWDER KOKUMI

米こうじが生み出す、驚きのコクと濃厚感。  
お客様のより高品質な商品開発に貢献します。

米こうじから生まれた  
新しいパウダー調味料

長年の研究成果を活かし、  
こうじの様々な機能を引き出した  
新しいパウダー調味料。

丁寧に醸した  
米こうじを使用

ハナマルキ独自の技術で  
米こうじをじっくり熟成。  
他社には真似できない味と風味。

独自の過熱条件から  
生まれたコク味

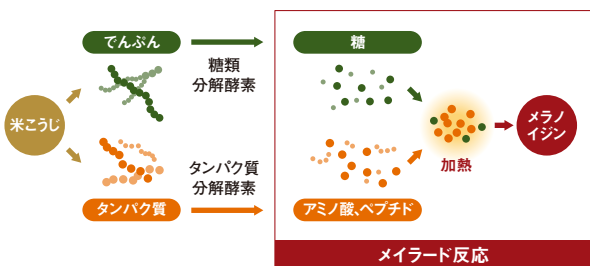
当社独自の加熱条件で  
熟成した米こうじを粉末化。  
料理にコクと濃厚感を生み出します。

特徴

1 コク味成分「メラノイジン」

米こうじに含まれるでんぷんとタンパク質は、醗酵・熟成による分解酵素の働きで糖とアミノ酸・ペプチドが生成されます。加熱することでメイラード反応が進み、複雑なコク味成分「メラノイジン」が生成されます。

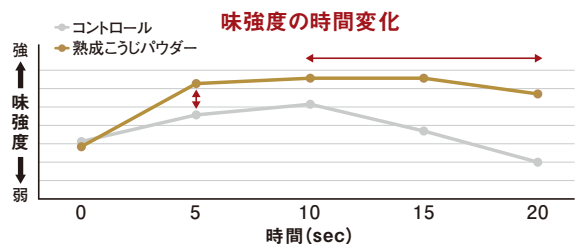
メラノイジンが生成されるまでの図



特徴

2 味の「厚み」と「持続性」

熟成こうじパウダーを添加すると「メラノイジン」の働きにより、最終製品の味に複雑な味わい「厚み」が付与されます。更に、口に入れてから飲み込むまで味わいの「持続性」が増し、スープなどの希釈倍率を高めても味の強さは変化しないことから減塩効果が期待できます。



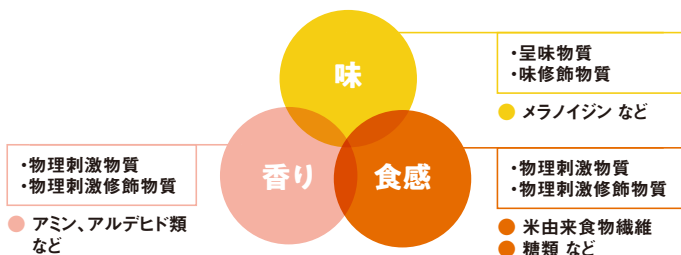
検査方法:クッキー生地には「熟成こうじパウダー」を1.5%添加して検証  
 <方法> 官能評価(時間強度測定法) <バネル> 分析型 n=10

# コクとは？

主に「味」「香り」「食感」に関わる  
複数の物質の刺激によって感じます。  
これらの刺激が食べ物の特徴を決める  
味の味のベースとなります。

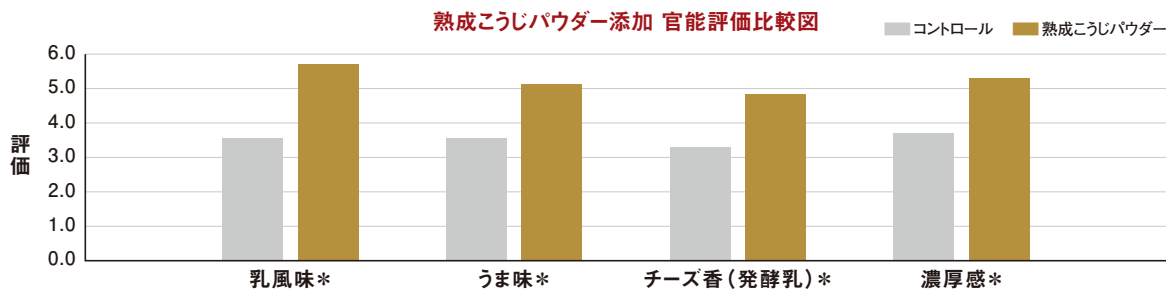
\* 化学と生物Vol. 54, No. 2, 2016 「食べ物の「こく」を化学するその現状と展望」  
西村敏英、江草愛 より改変

## 熟成こうじパウダーを形成する主なコクの付与物質



## 「熟成こうじパウダー」の添加効果 チーズソースに添加した場合

チーズソースに添加すると「乳風味」が増し、「うま味」「発酵香」がアップします。  
また、より「濃厚感」が増す仕上がりになります。



検証方法: チーズソースに「熟成こうじパウダー」を0.3%添加し、官能評価を実施。<方法>官能評価(7点評点法)<項目>乳風味、うま味、甘味、酸味、発酵香、濃厚感 <パネル>分析型 n=7

メニューカテゴリ		コク味・濃厚感	スパイス感	乳風味・チーズ感	調理感
惣菜	ハンバーグ	●			●
	カレー	●	●		
	出し巻き卵	●			
ソース・スープ	ミートソース	●			●
	チーズソース	●		●	
	味噌ラーメンスープ	●			●
	クッキー	●		●	
製菓	チョコレート(ブラック)	●			
	ポテトチップス	●		●	

※原料の総重量に対する添加割合

様々な料理に幅広く  
ご使用いただけます!



商品名	熟成こうじパウダー50G	規格	50G×12袋
原材料	こうじ発酵調味料(国内製造)(米こうじ、食塩)		
賞味期限	24ヵ月	保存方法	直射日光・高温多湿を避け常温保存
販売者	ハナマルキ株式会社		



商品名	熟成こうじパウダー1KG	規格	1KG×10袋
原材料	こうじ発酵調味料(国内製造)(米こうじ、食塩)		
賞味期限	24ヵ月	保存方法	直射日光・高温多湿を避け常温保存
販売者	ハナマルキ株式会社		



商品名	熟成こうじパウダー12KG	規格	12KG/箱
原材料	こうじ発酵調味料(国内製造)(米こうじ、食塩)		
賞味期限	24ヵ月	保存方法	直射日光・高温多湿を避け常温保存
販売者	ハナマルキ株式会社		



＜お問い合わせ先＞  
ハナマルキお客様相談室 0120-870780

