

麻婆豆腐

MAPO TOFU



熟成
こうじ
パウダー

麻婆豆腐のタレ100gに
対して0.5g

回鍋肉

TWICE COOKED PORK



熟成
こうじ
パウダー

回鍋肉のタレ50gに
対して0.3g

熟成こうじパウダーとは

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

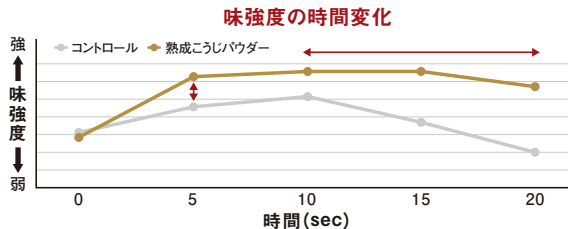
ハナマルキ独自の技術で
米こうじをじっくり熟成。
他社には真似できない
味と風味。

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 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:クッキー生地にて「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

ハナマルキ

商品に関する
詳細はこちら



新



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。

カルボナーラ

CARBONARA



熟成
こうじ
パウダー

ソース100gに対して1g

ソースに混ぜて
濃厚な
味わいに



カレーライス

CURRY RICE



熟成
こうじ
パウダー

ルー200gに対して1g

ルーに加えて
スパイス感と
コク味アップ



豚汁

PORK MISO SOUP



熟成
こうじ
パウダー

豚汁150ccに対して
0.7g

最後に加えて
出汁感と香りを
アップ



デミグラス ハンバーグ

DEMI-GLACE HAMBURGER



熟成
こうじ
パウダー

デミグラスソース100gに
対して0.5g

ソースに混ぜて
煮込んだような
味わいに



明太バター

MENTAI BUTTER



熟成
こうじ
パウダー

バター100gに対して1g

混ぜるときに加えて
バターの風味
アップ



豚骨ラーメン

TONKOTSU RAMEN



熟成
こうじ
パウダー

豚骨スープ350ccに
対して1.5g

スープに混ぜて
ひと手間かけた
味わいに

