

# 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



塩野香料株式会社

本社  
東京支店

大阪市中央区道修町3丁目1番6号  
東京都千代田区神田紺屋町19番地

Tel 06(6231)3013  
Tel 03(3251)7338

Fax 06(6229)-8316  
Fax 03(3252)-0165

2017.09