

比較分析値

| 項目 | NS-2 | NS-3 | こく醸造NS-5 | 醤油 | アミノ酸液 |
|-----------|------------|------------|------------|------|-------|
| 色番 | 15 | 35 | 1 | 10 | 35 |
| pH | 5.2 | 5.2 | 5.2 | 4.7 | 5.1 |
| 塩分(%) | 15.0 | 15.0 | 12.0 | 16.5 | 20.0 |
| 全窒素(%) | 3.0 | 3.0 | 4.5 | 1.6 | 3.0 |
| グルタミン酸(%) | 3.8 | 4.3 | 4.5 | 1.1 | 3.7 |
| 香り | 軽い醤油香 | 軽い醤油香 | 醤油香 | 醤油香 | 酸臭 |

製品特徴

| | 特徴 |
|---------------|---|
| 醸造調味液NS-2 | 醸造製法ならではのマイルドな風味。全窒素3%の呈味性の高い調味液です。加熱による色の変化が少なく、素材の色合いを生かした商品開発が可能です。 |
| 醸造調味液NS-3 | 醤油香が少ない高呈味性の淡色タイプ調味液です。加熱による色の変化が少なく、素材の色合いを生かした商品開発が可能です。醸造の旨味のみを付与できます。 |
| 醸造調味液こく醸造NS-5 | 醸造による濃厚な旨味を持った調味料です。少量の添加で伸びのある旨味を付与します。多量の醸造ペプチドを含み、魚臭・畜肉臭などのマスキングが可能です。 |

製品規格

| | 原材料名 | 推奨表示例 | 容量 | 形態 | 賞味期限 | |
|---------------|-----------------------------------|----------------------------|-------|-----------|-----------|----|
| 醸造調味液NS-2 | 小麦、脱脂加工大豆(遺伝子組み換えでない)、食塩、アルコール | 「醸造調味料」 または 「発酵調味料」等 | 20ℓ | バックインボックス | 6ヶ月 | |
| | | | 1000ℓ | コンテナ | 2ヶ月 | |
| 醸造調味液NS-3 | 小麦、食塩、アルコール | | 20ℓ | バックインボックス | 6ヶ月 | |
| | | | 1000ℓ | コンテナ | 2ヶ月 | |
| 醸造調味液こく醸造NS-5 | 醸造調味料、小麦、脱脂加工大豆(遺伝子組み換えでない)、アルコール | | | 20ℓ | バックインボックス | 2年 |

小麦から生まれた新しい天然調味料

醸造調味料

NS調味料



販売者

日清製粉株式会社

東京都千代田区神田錦町1-25

総代理店(お問い合わせ先)

フレッシュ・フード・サービス株式会社

東京都中央区日本橋人形町三丁目8番1号(TT-2ビル7階)
TEL.03(5695)0981

醸造ならではの 深い味わいと香り。 新しいおいしさづくりに、 お役立てください。

日清製粉から、新しい醸造型天然調味料“NS調味料”をご提案します。
酸分解、酵素分解、自己消化、熱水抽出などさまざまな天然調味料があるなかで、
日清製粉の“NS調味料”は、伝統的な醸造製法と、
日清製粉独自の製粉技術・加工技術・醸造技術が
一体となって生れた、新しい調味料です。

「うま味」「安心」「香り」。
3つの要素がおいしさをつくりだします。

うま味

安心

香り

- 全窒素3%の高呈味力と
ペプチドが作りあげる新しい「うま味と“こく味”」
- 厳選した天然素材を醸造でゆっくりと
分解して作り上げたので「安心」
- 醸造ならではの「自然な香り」と
ペプチドによる「マスキング効果」

3つのタイプから
用途に応じて使い分けられます。

NS調味料には液体レギュラータイプのNS-2、液体淡色タイプのNS-3、
液体濃厚タイプのNS-5があります。

- 醸造調味液 NS-2 : 小麦と大豆を醸造分解した調味料です。軽い醤油香を有し、
濃厚で持続する旨味を付与します。
- 醸造調味液 NS-3 : 小麦のみを醸造分解した淡色タイプの調味料です。
色を気にせず、濃厚な旨味のみを付与することができます。
- 醸造調味液こく醸造NS-5 : 醸造によるペプチドを多量に含み、少量の添加で伸びのある旨味を
付与します。魚臭・畜肉臭などのマスキングが可能です。

自然なうま味と自然な香り。
幅広い食品にお使いいただけます。

めんつゆ、惣菜、から揚げ、漬物をはじめ、魚加工品、水産練り製
品、魚卵加工品の味付け。中華まん、餃子、シュウマイ、ラーメンス
ープなどの中華食品。また魚醤、味噌、醤油などとも相性がよく、米飯
やドレッシング、ソース、焼肉のたれ、パスタソースなど、多様な食品
に用途が広がっています。

【使用例】

- めんつゆ
- ポン酢
- ドレッシング
- スープ・ソース
- 焼肉のたれ
- から揚げ
- ハンバーグ
- 煎餅・あられ
- スナック
- 中華まん
- その他

旨み



おいしさが長くひろがる。新しい味の創造ができます。

■ 高呈味力

NS調味料は「醤油」や「味噌」と同じ醸造製法でつくられています。国際特許を持つ日清製粉独自の醸造分解技術によって、高い呈味性を実現しました。旨味成分(全窒素分)は醤油の2~3倍、HVP、酵母エキスに匹敵する高い呈味力です。さらに醸造による深い「こく味」が、豊かな味わいをつくりだします。

■ 「本物」の味づくり

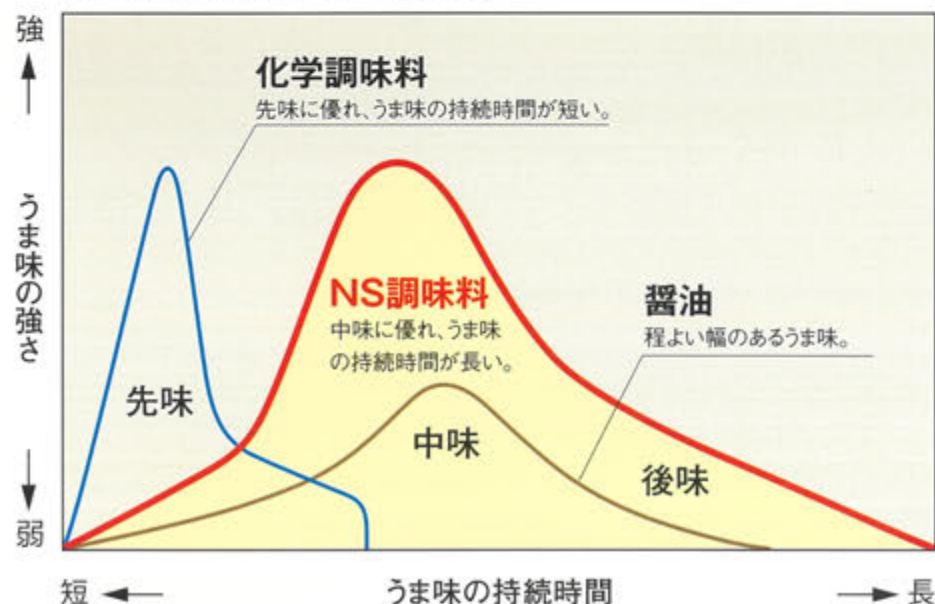
醸造方法によりつくられるNS調味料には、醸造微生物につくられた有機酸が含まれています。この有機酸は清酒・醤油などのさまざまな醸造製品にも含まれ、日本人が長い時間をかけて慣れ親んできた「美味しさ」のひとつです。「本物」に対するニーズが高まる中、化学調味料、酸分解・酵素分解調味料では再現できない「本物」の美味しさづくりにお役立て下さい。

■ 時代のニーズにあった、新しい味が創造できます。

NS調味料はアミノ酸液と醤油の良さを併せ持つ、全く新しい調味料です。化学調味料だけではつくりだせない、中味・後味といった新しいおいしさを創造できます。化学調味料は口に入れた瞬間に「はじけるようなうま味」がある反面、飽きがきやすいという弱点もあります。食生活の多様化に伴い、中食・外食、惣菜・冷凍食品などの役割は一層増加し、毎日食べても飽きない食品づくりが、これからの時代のニーズといえます。

人間は長い時間をかけて自然の味に慣れ親んできました。醸造により作られたNS調味料には自然のうま味がたっぷり詰まっています。塩酸分解、酵素分解調味料には無い醸造由来のやわらかなうま味が、毎日食べても食べ飽きないおいしさづくりをお手伝い致します。

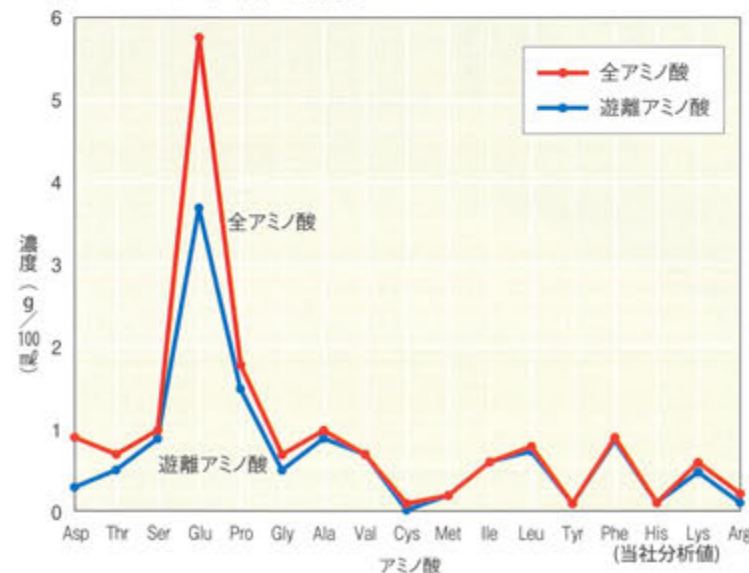
【うま味の強さと持続時間の官能比較】



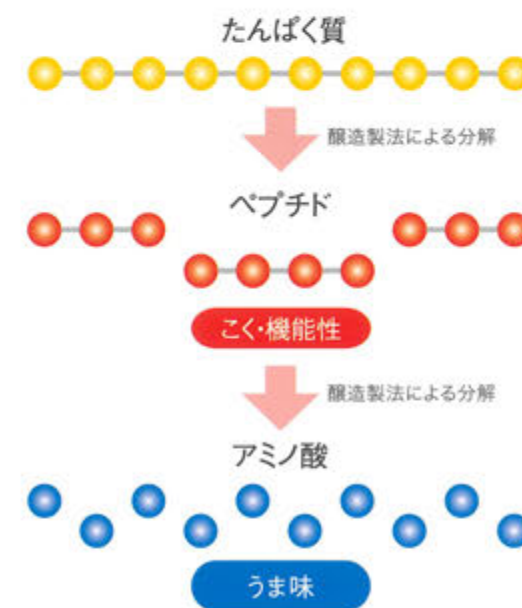
【新しい味が広がる、NS調味料の活用方法】

- MCP、DCPフリー、無添加食品の開発に化学調味料・アミノ酸液等の代替として、NS調味料の高呈味力が商品づくりに役立ちます。
- 酵母エキスの代替としてNS-5に含まれる醸造ペプチドが素材の味を持続させ、素材本来の旨味を引き出します。従来にはない新しい味づくりが可能です。

【NS-2のアミノ酸の濃度】



【味のメカニズム】



安心

天然素材のみを醸造製法で仕上げました。
だから安心です。

■ 化学調味料無添加食品の開発にお役立て下さい。

NS調味料の主原料は醤油と同じ小麦と大豆(NS-3は小麦のみ)です。大豆は非遺伝子組み換え大豆を使用するなど、安全面に十分に配慮しています。もちろん醸造分解ですので、MCP・DCPIは一切検出されません。食に対する意識の高まりにより、さまざまな加工食品において「化学調味料無添加」等を謳った商品が目立っています。NS調味料は化学調味料は一切使用せず、醸造によりうま味を引き出しました。「安全・安心」をコンセプトとする商品にもご利用いただけます。

■ 日清製粉の小麦への愛情から生まれた調味料です。

NS調味料は、日清製粉が長年培った製粉技術・加工技術・醸造技術から誕生しました。また、これらは国際特許等6件を取得した日清製粉の独自技術です。小麦の持つ自然なうま味をいかに引き出すか、日清製粉の長年の研究と小麦への愛情から生まれた調味料です。

【NS 調味料の製造方法】



国際特許等6件

香り

醸造製法ならではの自然な香りです。

■ 醸造が生み出す自然な香り。

つい食欲をそられてしまう醤油の香り。この香りは日本の伝統的な醸造方法により生まれたものです。厳選された原料で麴をつくり、じっくり熟成させてはじめて生まれる香りです。塩酸分解・酵素分解調味料には含まれないこれらの香りが、素材の風味を引き立てます。また、アミノ酸液特有の磯臭や酵素分解調味料特有の原料臭が含まれません。素材の香りを生かしながら各種加工調理にご利用いただけます。醤油との相性がよく、風味原料(かつお、ゆずなど)の香りを引き立てながら自然な香りに仕上げます。

■ 醸造由来のペプチドが“こく味”を付与します。

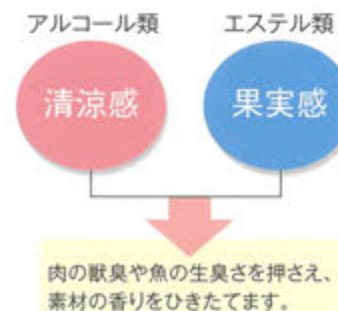
中味から後味にかけて現れる持続する旨味、これが“こく味”です。そして、この“こく味”を与える成分が最近話題の「ペプチド」です。NS調味料は醸造由来のペプチドを豊富に含み、醤油の持つ自然な“こく味”を付与します。口の中に広がる“こく味”が「また食べたい」「もうひとつ食べたい」につながります。

NS-5には醸造由来のペプチドが豊富に含まれており、少量の添加で醤油の持つ“こく味”の付与が可能です。“こく味だけ付与したい”、“味付けを改良したい”など、さまざまなニーズに幅広くご利用いただけます。

■ 醸造成分による臭みのマスキング

醸造によって生み出された成分が、魚の生臭さや畜肉臭をマスキングします。鶏の唐揚げ、魚卵の漬け込み液など、さまざまな用途においてご利用いただけます。

【醸造由来の香りと効果】



【全窒素中のアミノ酸とペプチド】

