

新製品案内

2023年2月吉日
服部香料株式会社

三菱商事ライフサイエンス(株)と伊藤ハム(株)が共同出資して設立した「九州エキス株式会社」の畜肉エキス商材がついに上市されました。

製品名と簡単な製品特徴を記載致します。

製品パンフレット・サンプルをご希望される際は、弊社：担当者までお申し付け下さい。
メーカーの詳細製品パンフレット、サンプルをお送り致します。

①

【製品名】

ボンテースト黒豚清湯KE

【製品特徴】

鹿児島県産黒豚を使用した清湯タイプの黒豚ガラエキスです。
後のびのあるうま味を有しています。

【推奨添加量】

ラーメンスープ：1～5%

鍋つゆ：1～5%

カレー：1～5%

麻婆ソース：1～5%

【荷姿・保管方法】

10kg・常温（直射日光、高温多湿は避けてください）

②

【製品名】

ボンテースト黒豚白湯KE

【製品特徴】

鹿児島県産黒豚を使用した白湯タイプの黒豚ガラエキスです。
獣臭が少なく、上品な味わいの白湯です。

【推奨添加量】

ラーメンスープ：1～5%

鍋つゆ：1～5%

肉まん（餡）：1～5%

【荷姿・保管方法】

10kg・常温（直射日光、高温多湿は避けてください）

③

【製品名】

ボンテースト九州産若鶏KE

【製品特徴】

九州産若鶏を使用した清湯タイプのチキンエキスです。
胴ガラ由来の強いうま味を有します。

【推奨添加量】

ラーメンスープ：1～5%

鍋つゆ：1～5%

コーンスープ：1～5%

トマトソース：1～5%

ドレッシング：1～5%

【荷姿・保管方法】

10kg・常温（直射日光、高温多湿は避けてください）

④

【製品名】

和牛オイルKE

【製品特徴】

黒毛和牛を使用したビーフオイルです。
和牛由来の甘い香りを有します。

【推奨添加量】

牛丼のたれ：1～5%

ハンバーグ：1～5%

カレー：1～5%

ビーフシチュー：1～5%

デミグラスソース：1～5%

【荷姿・保管方法】

15kg・常温（直射日光、高温多湿は避けてください）

⑤

【製品名】

ボンテースト冷凍がらスープ豚頭白湯KE

【製品特徴】

九州産白豚のガラと豚頭から炊き出したスープです。
ひと手間かけて炊き出した風味と濃厚感を有します。

【推奨添加量】

ラーメンスープ：2～5倍（希釈倍率）

ちゃんぽん：2～3倍（希釈倍率）

鍋つゆ：2～3倍（希釈倍率）

【荷姿・保管方法】

2kgx5・冷凍