

ごく うま

# 極旨プラス

発酵のチカラで  
おいしく  
塩分カット



発酵調味料

## 極旨プラス



保存方法：0～10℃  
内容量：12kg(4kg×3)、  
18kg  
ダンボール

酵母と乳酸菌を使用し、穀物などを十分に発酵させた発酵調味料です。発酵のチカラで減塩メニュー作りのお手伝いをします。



### オリエンタル酵母工業株式会社

お問い合わせ

食品事業本部  
〒174-8505 東京都板橋区小豆沢3-6-10  
TEL: 03(3968)1116 / FAX: 03(3968)8929

技術について  
お問い合わせ

研究開発部  
〒174-8505 東京都板橋区小豆沢3-6-10  
TEL: 03(3968)8479 / FAX: 03(3968)9862



# 発酵のチカラでおいしく塩分カット

発酵調味料

## 極旨プラス

アミノ酸を豊富に含み、  
コクや旨味を増強できます。

乳酸や酢酸などの  
有機酸も含んでおり、アミノ酸との  
相乗効果でより味を引き立てます。



メイラード反応物により、  
ロースト香が付与され、重厚感のある  
豊かな香りを付与できます。

発酵のチカラにより、  
「減塩」で失われるおいしさをカバーし、  
減塩メニューの調理をサポートします。

### 発酵のチカラで減塩した仲間たち

#### ごちそうPLUSシリーズ

##### バター香る洋風デミ



- 食欲をそそるシズル感と、マッシュルームとタマネギの具材感のあるデミソースです。
- 15種類の野菜を濃縮したソースと、30種類の香辛料を使用し、濃厚な味わいをプラスしました。
- 発酵調味料『極旨プラス』を原料に使用することで旨味に加わるだけでなく、**塩分もカット**(食塩相当量として69%：一般流通品比較)。
- オムライスやハンバーグなどのいつものメニューにプラス、また、ビーフシチューなどのベースとしてもお使いいただけます。

保存方法：1～10℃

内容量：4kg(500g×8) ダンボール

#### ごちそうPLUSシリーズ

##### 黒胡椒香る和風おろし



- 粗めにおろした国産大根おろし入りの和風ソースです。
- 醤油ベースの和風の調味に相性が良い玄米黒酢を使用し、黒胡椒で味を引き締めました。
- 発酵調味料『極旨プラス』を原料に使用することで旨味により深みを与え、さらに**塩分もカット**(食塩相当量として38%：一般流通品比較)。
- 隠し味にガーリックと味噌を使用することで、コクや呈味をアップし、減塩でありながら、やみつきになる味わいのソースに仕上げました。

保存方法：1～10℃

内容量：4kg(500g×8) ダンボール

#### プランフードシリーズ

##### PFキーマカレー



- お肉をはじめとした動物性原材料を一切使用していないキーマカレーです。
- 30種類のスパイスによって華やかなスパイス感を際立たせています。
- ソテーオニオンや完熟トマトを含む15種類の野菜を濃縮したソースで旨味をプラスしました。
- 発酵調味料『極旨プラス』を原料に使用することで重厚感のある奥深い味わいに加わるだけでなく、**塩分もカット**(食塩相当量として25%：当社製品比較)。

保存方法：1～10℃

内容量：3kg(1kg×3) ダンボール

#### プランフードシリーズ

##### PF担々風



- お肉をはじめとした動物性原材料を一切使用していない担々肉みそです。
- コク・厚みを豆板醤やソテーオニオンで補い、口に広がる胡麻の風味が濃厚感を付与します。
- 発酵調味料『極旨プラス』を原料に使用することで重厚感のある奥深い味わいに加わるだけでなく、**塩分もカット**(食塩相当量として30%：当社製品比較)。
- 食感の異なる2種類の大豆たん白を配合することで自然な食感に仕上げました。

保存方法：1～10℃

内容量：3kg(1kg×3) ダンボール