

ご飯が美味しく炊ける『いいだしっぺ』のご提案

いいだしっぺとは

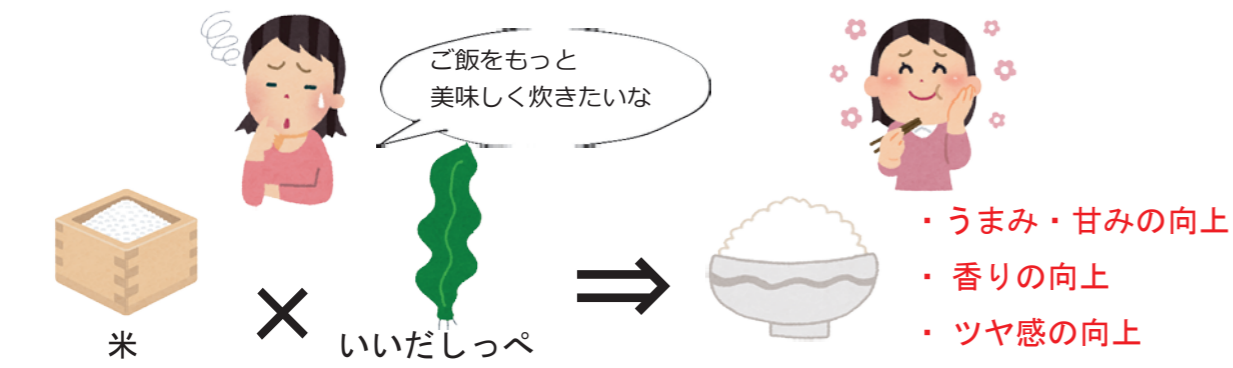


昆布風味の増強に 昆布本来のうまみ付与に 産地にこだわる商品に

少量添加で効果発揮 自然な粘度
いいだしっぺは北海道産昆布が原料の昆布エキスです。うまみ調味料や増粘剤などの食品添加物を使用していないため、味の伸び・香りが昆布本来の自然な風味に近いエキスです。他の昆布エキスと比較し、濃厚な味が特長で、アミノ酸を添加することなく、十分なうま味を付与することが可能です。昆布本来の自然なうま味ですので、おにぎりの具材や海苔との相性も抜群です。

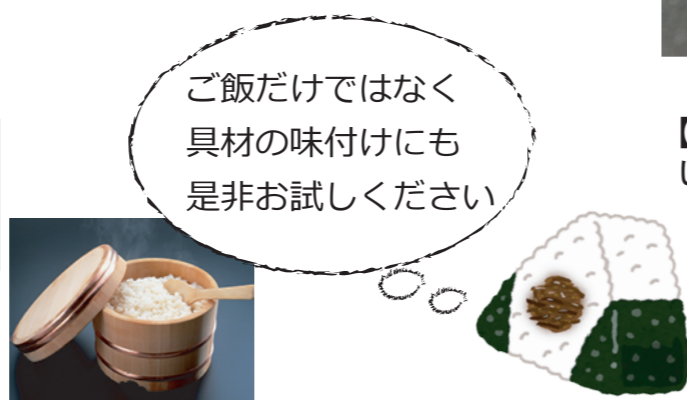
ご提案の背景

外食や中食において、ご飯の美味しさは顧客満足において重要なポイントです。炊飯時に昆布エキス「いいだしっぺ」を使用することにより、昆布エキスのうまみの主体である「グルタミン酸」によるうま味の付与だけでなく、還元水あめの効果によるほぐれの向上やツヤの向上ができ、冷めても美味しいごはんとなります。調味効果だけではなく、品質改良効果を併せ持つ調味料としてご提案いたします。



添加量の目安

生米の重量に対して2%の重量のいいだしっぺを添加

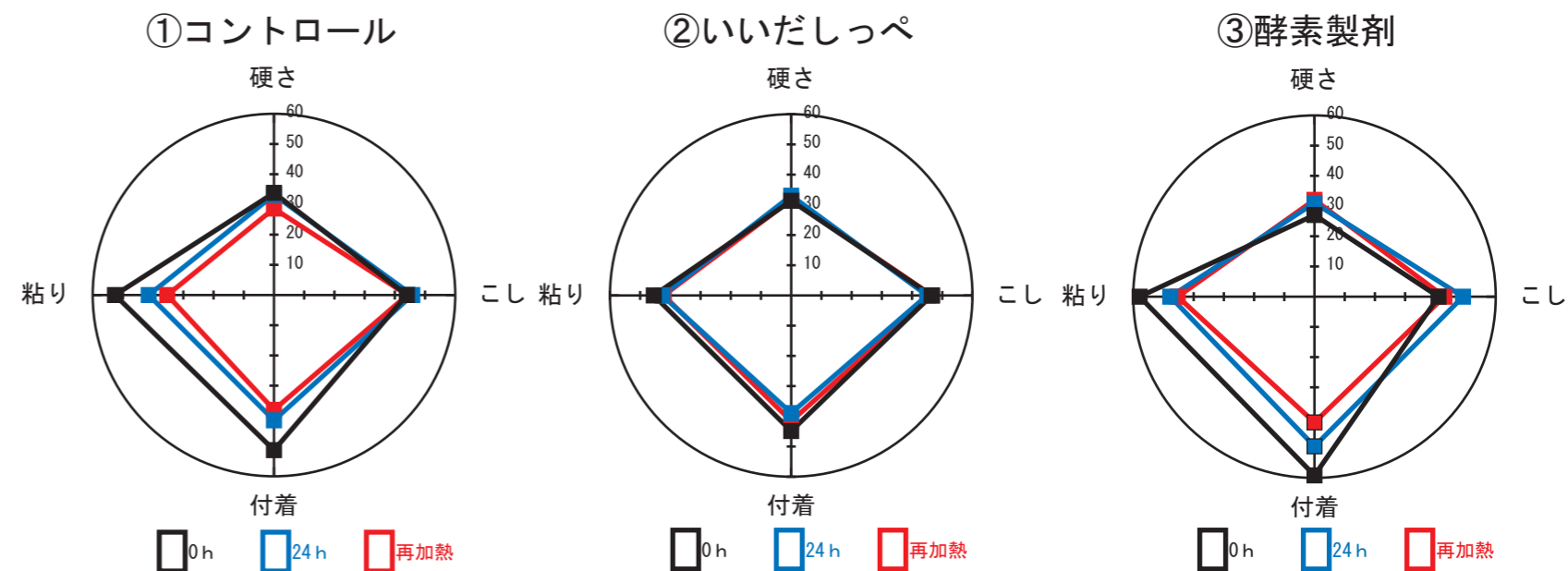


いいだしっぺ炊飯テスト

①コントロール ②いいだしっぺ添加（生米重量の2%） ③酵素製剤添加（生米重量の0.13%）にて、炊飯テストを行った。

◆TENSIPRESSERによる米飯の食感解析結果

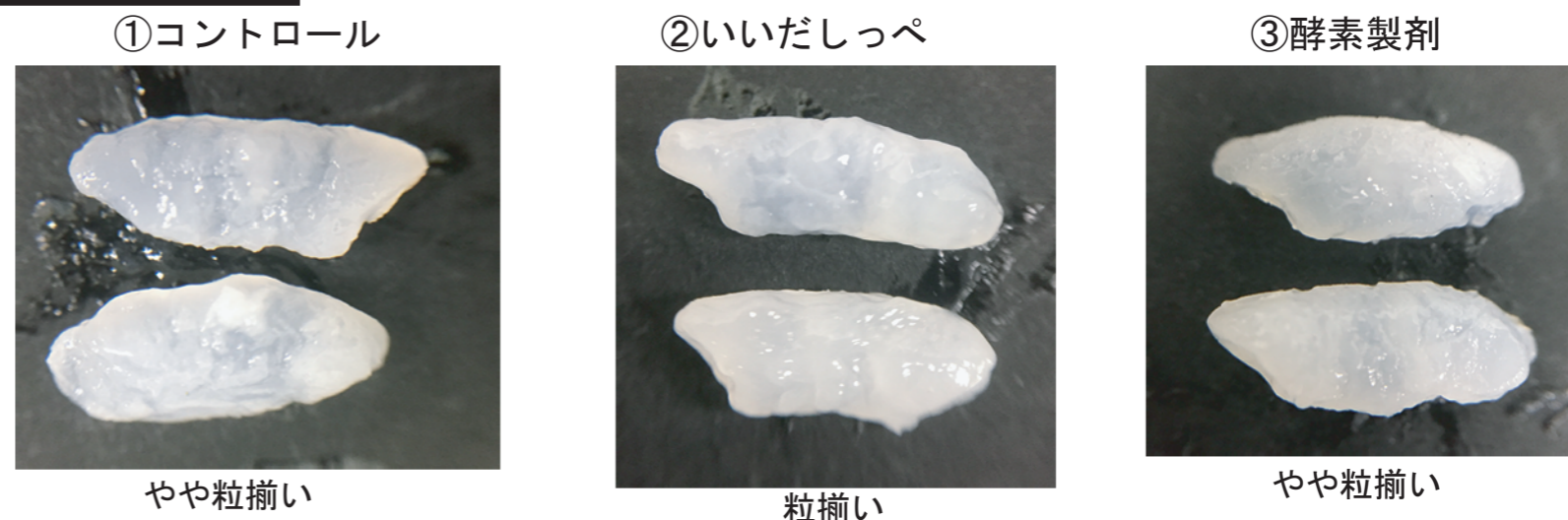
株式会社 AIHO 研究開発部 調べ



【まとめ】

コントロール・酵素製剤添加は時間の経過や再加熱をすると全体のバランスが悪くなるが、いいだしっぺを添加したものは、炊き立ての時からバランスがほぼ崩れず、炊き立ての状態から劣化の進行が抑えられていることがわかります。

◆ご飯粒の状態



【まとめ】

いいだしっぺ添加は表面の凹凸が少なく、他より粒揃いの状態が良好でした。