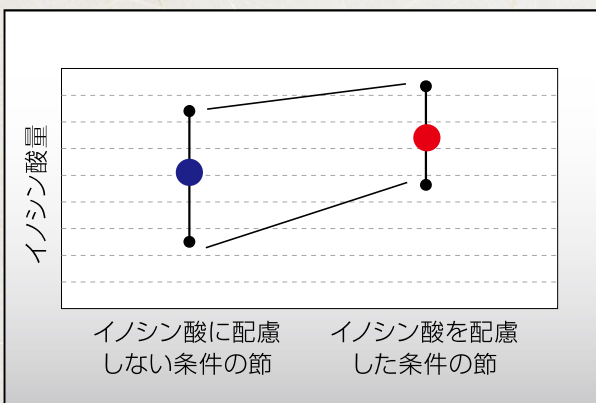


高い濃度の旨みを追究した、もうひとつの極上だし

# 高イノシン酸・別製本鰹厚削り・粉碎



鰹節の旨み成分である「イノシン酸」の強さと旨みの濃度にこだわるという、新しい発想で開発されたのが「高イノシン酸・別製本鰹厚削り」です。特殊な製法により、イノシン酸が多く残留するように作られた鰹節にカビ付けを施し、さらにマルサヤ倉庫で乾燥・熟成させることで、旨味の強さとクセの少なさを兼ね備えただしに仕上げることができました。現在、厚削りと粉碎品の2種類をラインアップしております。



## 旨味のピークで「封じ込める」鰹節製法


鰹節の旨みの代表である「イノシン酸」は、漁獲後、時間の経過とともに増大していき、ある一定の時期を過ぎると、逆に減少していきます。本製品は、このイノシン酸の含有のピーク時をねらって節加工することにより、平均して旨み成分の多い＝濃厚なだしを取ることができる鰹節になっております。

## 枯らせることで、蕎麦向きのだしに仕上げる

こうして作られた鰹節にカビ付け加工を施した枯節は、その製造直後は、まだ「枯れ（乾燥と熟成）」が進んでおらず、そのままでは「だしは濃いが生臭さが残る」状態であるため、蕎麦店向けのものにはなりません。

これを、マルサヤ独自のノウハウで枯らせていき、乾燥と熟成を進めることで、「だしが濃厚だが、蕎麦の風味を邪魔するような生臭さのない」だしを取ることができる「高イノシン酸・別製本鰹厚削り・粉碎」に仕上がるのです。



鰹節問屋  株式会社マルサヤ

【国内】 東京本社、北海道営業所、東北営業所、北関東営業所、北陸営業所、中部営業所、関西営業所、九州営業所 【海外】 韓国、シンガポール/タイ、マレーシア、香港、台湾、インドネシア  
〒143-0013 東京都大田区大森南1-9-7 TEL.03-3742-2266 / FAX.03-3742-0383 URL - <http://www.katuobusi.com> Mail - [marusaya@katuobusi.com](mailto:marusaya@katuobusi.com)