

はまぐり濃縮液 500g 入

※写真はイメージです

味のブラッシュアップと
旨みの底上げをお手軽に！

味作りの邪魔をしない
素材そのものの風味を濃縮！

未開封常温保管可

500g入り個包装

素材に近い味わい



はまぐりの豊かな味わいを手軽に

お店の味作りを邪魔しないよう、余計な味付けはせず(保存性担保のためデキストリン、食塩、酒精を使用)、はまぐり特有の上品な旨味と味わいをしっかりと凝縮しました。ラーメン、和食・うどんや洋食の隠し味など、スープの味わいに奥行きと広がりを与えてくれます。

使用例 (ラーメンの場合)

ラーメンのたれ(かえし)とはまぐり濃縮液を合わせるだけ。手間なく簡単に味作りが可能です。

①味のブラッシュアップ・旨みの底上げの場合

既存のラーメンだれ 9～9.5 : はまぐり濃縮液 1～0.5の割合で合わせて下さい。深みと奥行きが増し、旨味感がアップします

②はまぐりの風味を際立たせる場合

既存のラーメンだれ 6～7.5 : はまぐり濃縮液 4～2.5の割合で合わせて下さい。はまぐり特有の貝出汁感が前面に感じられる味わいにグレードアップします



原材料名: はまぐりエキス(国内製造)、だし(はまぐり)、デキストリン、食塩/酒精
賞味期限: 製造後7か月(未開封) 保存方法: 高温多湿、直射日光を避け、常温
保存(開封後は必ず立てて冷蔵保管し、早めにご使用ください)
500g×12 Brix: 39.5±5.0%、塩分: 14.5±1.5%



鯉節問屋  マルサヤ

〒143-0013 東京都大田区大森南1-9-7

TEL: 03-3742-2266

ご注文Mail: order@katuobusi.com