

イカ濃縮液 1kg 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

1kg入り個包装

素材に近い味わい

イカのパンチのある味わいを手軽に

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)、イカ特有のコクとパンチのある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)とイカ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：イカ濃縮液 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イカの風味を際立たせる場合

既存のラーメンだれ 6～7.5：イカ濃縮液 4～2.5の割合で合わせて下さい。イカ特有のコクと味わい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：イカ濃縮液、デキストリン、食塩/酒精

賞味期限：製造後12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)

1kg×6 Brix:50.0±2.5%、塩分:13.5±2.0%



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