

惣菜への利用

醇味	製品の特徴	利用例
T-154	マイルドな旨味／味のバランス／汎用性 塩慣れ効果／マスキング効果	肉まんの具／納豆のたれ
A-695	旨味増進／肉の風味向上 チェダーチーズの風味増強	ハンバーグ からあげミックス
F-950	チキン風味向上／味のバランス 5'-GMP、IMP高含有／汎用性	おでん／野菜の煮付け 納豆のたれ

酵母エキスと各種惣菜との相性

	ハンバーグ	肉まんの具	野菜の煮付け汁	おでんのつゆ	からあげミックス	納豆のたれ
醇味 T-154	○ 味のバランス	◎ 旨味付与	○ 味のバランス	○ 味のバランス		◎ 旨味付与
醇味 A-695	○ 肉風味増強				○ チーズ風味付与	×
醇味 F-950			◎ 旨味付与	◎ 旨味付与		◎ 旨味付与

惣菜製品への利用例

唐揚げミックス	
小麦粉（薄力粉）	70.7%
食塩	10.8%
チェダーチーズ	9.0%
脱脂粉乳	4.5%
粉末はちみつ	1.8%
醇味 A - 695	1.0%
ホワイトペッパー	0.9%
ガーリック	0.6%
粗びきこしょう	0.4%
セージ	0.3%

納豆のたれ	
淡口しょうゆ	15.0%
砂糖	8.0%
みりん	2.3%
日本酒	2.2%
食塩	2.0%
ほんだし	0.5%
醇味 T - 154 または	
醇味 F - 950	0.5%
水	70.5%

ハンバーグ	
牛豚合挽き	62.6%
玉ねぎ	25.0%
全卵	6.3%
牛乳	3.7%
生パン粉	2.3%
醇味 A - 695	0.5%
食塩	0.06%

洋風スープ・ソースへの利用

T-154	マイルドな旨味/味のバランス/汎用性 塩慣れ効果/マスクング効果	ホワイトソース/マヨネーズ 焼肉のたれ/ラーメンスープ ミートソース/調味油脂
A-695	旨味増進/肉の風味増強 チェダーチーズの風味増強	ホワイトソース
F-950	5'-GMP、IMP高含有/汎用性	ラーメンスープ/トマトケチャップ

酵母エキスと各種洋風スープ・ソースとの相性

	ホワイトソース	トマトケチャップ	ミートソース	調味油脂	マヨネーズ	和風マヨネーズソース	ラーメンスープ	焼肉のたれ
醇味 T-154	○ 味のバランス	×	◎ 味のバランス	◎ 味のバランス	◎ 酸味抑制	◎ 味のバランス	◎ 旨味付与	◎ 味のバランス
醇味 A-695	○ チーズ風味付与				○ チーズ風味付与			
醇味 F-950	◎ 旨味付与	◎ 旨味付与	◎ 味のバランス	△	×		◎ 旨味付与	◎ 旨味付与

洋風スープ・ソース製品への利用例

和風マヨネーズソース

マヨネーズ	65.4%
醤油	13.8%
日本酒	11.5%
わさび	9.2%
醇味 T - 154	0.1%

トマトケチャップ

トマトピューレ	78.4%
砂糖	6.5%
りんご酢	5.6%
粗塩	1.0%
醇味 F - 950	0.05%
ローリエ	0.03%
セージ	0.01%
オレガノ	0.01%
タイム	0.005%
水	8.4%
*最後 Bx.19 まで加熱	

ホワイトソース

牛乳	88.4%
油脂(バター)	5.8%
小麦粉(薄力粉)	5.3%
食塩	0.5%
醇味 F - 950	0.1%
* バターを炒めて小麦粉を入れ、20分間焦げない様に炒める。	
* 温めた牛乳を少しずつ入れ、ダマにならないようにかき混ぜる。	

製菓・製パンへの利用

醇味	製品の特徴	利用例
T-154	低塩味／マイルドな旨味／汎用性	スナック菓子、あられ、せんべい
A-695	チェダーチーズの風味向上	チーズスナック、パン、パン粉

ベーカリー製品への利用例

野菜スープパン	チーズ・クラッカー	食パン
小麦粉(強力粉) 70.0%	小麦粉(強力粉) 70.0%	小麦粉(強力粉) 100.0%
小麦粉(薄力粉) 30.0%	小麦粉(薄力粉) 30.0%	醇味 A - 695 0.01%
醇味 T - 154 0.5%	醇味 A - 695 1.0%	生イースト 2.2%
生イースト 2.2%	生イースト 0.5%	パン品質改良剤
パン品質改良剤	ベーキングパウダー (0) 1.0%	(C - オリエンタルフード) 0.1%
(C アンティース) 0.1%	砂糖 2.0%	砂糖 5.0%
砂糖 2.0%	油脂(純植物性ショートニング) 15.0%	油脂(純植物性ショートニング) 4.0%
油脂(ラード) 25.0%	食塩 1.2%	食塩 2.0%
食塩 2.0%	脱脂粉乳 2.0%	脱脂粉乳 2.0%
ミックスベジタブル 10.0%	パプリカ 0.3%	水 66.5%
シーズニングミックス 3.0%	チリペッパー 0.07%	
水 54.0%	チェダーチーズ 10.0%	
	水 34.0%	
* 直捏法か、中種法	* 捏上げ後 30 分間発酵	* 70%標準中種法
* 生地分割量、40g	* 焼き色が付きすぎない	* 焼成 200℃、35 分
* なるべく細く成型		
* 十分に焼成		