

## 天然香味ハーブ

—Dashi Corporation—

### 大葉、バジルの販売開始

Dashi Corp orationは、新しいアルコール抽出エキスを年発売した「天然香味ベジ」「同スペイス」に続く「天然香味ハーブ」として「大葉」「バジル」の2品を製品化した。

同社はこれまで「天然香味」シリーズとして、かつお節、宗田節、サバ節、ムロアジ節、煮干、ウルメ煮干、焼アゴ、こんぶ、椎茸の9品の販売を行ってきたが、昨年から、水産原料ではないアルコール抽出エキスの取り扱いを始めている。こ

れまで得意としてきた和風メニューに留まらず、中華系、洋風系メニューへの開発を進めている。昨年発売した「天然香味ベジ」への提案を進める狙いがある。

香味野菜のアルコール抽出エキスでは、「天然香味ベジ」「ガーリック」、香辛料のアルコール抽出エキスでは、「天然香味スペイス—唐辛子」の2品をすでに発売している。

さらに、このほどハーブ類を原料に使用したアルコール抽出エキス「天然香味ハーブ—大葉」「同バジル」を開発。ドレッシング向けなどを中心にサンプルワークを進めてなる。

いる。天然香味ペジ、同スペイス、同ハーブのいづれも今後製品ラインアップを広げていく計画となっている。このほか、ユーチューバーの要望を受けた特注品の生産にも対応している。

天然香味シリーズは、アルコール抽出により素材の風味をそのまま生かしている点が特徴。食品に高力価な風味を付与することができる。アルコール抽出エキスのため水分の分散が容易で、香油で課題になっている乳化作業が不要になる。添加後に食品の表面に油滴が浮くことがない。基材が油ではなくアルコールなので、添加後の調味液による酸化防止が不要になる。