

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の開発を進めている。昨年発売した「天然香味ベ

れまで得意としてきた和風メニュー向けに留まらず、中華系、洋風系メニューへの提案を進める狙いがある。

「同スパイス」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、昨年からは、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

いる。天然香味ベジ、同スパイス、同ハーブのいず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、ユーザ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への分散が容易で、香味油で課題になっていた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。