

シーズニング



素材	製品名	用途		特徴	標準添加量
調合調味料	ガーリックペッパー	調味料	畜肉用	香川名物『骨付鳥』風のスパイシーな味付け	鶏肉に対し4.0%添加
調合調味料	炭火焼	調味料	畜肉用	宮崎名物『鶏の炭火焼』風が簡単にできる	鶏肉に対し1.6%添加
製菓用ミックス粉	ビターキャラメル	製菓原料	製菓用	ビターキャラメル風味と焦げ色を付与	菓子やクリームにまぶしたり練り込んで使用
乳等を主要原料とする食品	ミルク	呈味	飲料から総菜まであらゆる食品	ナチュラルでまるやかなミルクの味わい	直接添加して使用
風味粉末	バター	呈味	飲料から総菜まであらゆる食品	バター不使用／濃厚でコクとパンチのあるバター風味	直接添加して使用
風味粉末	チーズ	呈味	飲料から総菜まであらゆる食品	スイーツから総菜まで幅広く使えるチーズ風味パウダー	直接添加して使用
風味粉末	キャラメル	呈味	飲料から総菜まであらゆる食品	少量で風味豊かなミルクキャラメル風味を付与	直接添加して使用
風味粉末	バタースカッチ	呈味	飲料から総菜まであらゆる食品	バター配合／キャラメルのような香ばしく甘い香り	直接添加して使用
風味粉末	レモン	呈味	飲料から総菜まであらゆる食品	広島県産レモン使用／少量でインパクトのあるレモン味	直接添加して使用
風味粉末	マヨネーズ	呈味	主に総菜類	マヨネーズ風味の調味料	直接添加して使用
風味粉末	ツナマヨ	呈味	主に総菜類	ツナマヨ風味の調味料／アレルギー表示不要	直接添加して使用

素材	製品名	用途	特徴	標準添加量	
風味粉末	明太子	呈味	主に総菜類	明太子不使用の明太子風調味料／アレルギー表示不要	直接添加して使用
風味粉末	柚子胡椒	呈味	主に総菜類	柚子の爽やかさと青唐辛子の辛味	直接添加して使用
粉末シーズニング	クアトロチーズ	シーズニング	スナック菓子他	4種のチーズパウダーを使用した濃厚な味	各種素材に直接振りかけて使用
粉末シーズニング	コンソメ	シーズニング	スナック菓子他	野菜とお肉の旨味が凝縮されたパンチの効いたコンソメ味	各種素材に直接振りかけて使用
粉末シーズニング	マヨネーズ	シーズニング	スナック菓子他	クリーミーで酸味強めのマヨネーズ味	各種素材に直接振りかけて使用
粉末シーズニング	サワークリームオニオン	シーズニング	スナック菓子他	クリーミーなコクとほのかな酸味がオニオンと絶妙にマッチ	各種素材に直接振りかけて使用
粉末シーズニング	ハニーマスタード	シーズニング	スナック菓子他	マスタードの酸味と辛味にハチミツの優しい甘さがアクセント	各種素材に直接振りかけて使用
粉末シーズニング	だし塩	シーズニング	スナック菓子他	鰹節・昆布・帆立だして美味しさをプラスした旨塩味	各種素材に直接振りかけて使用
粉末シーズニング	わさび醤油	シーズニング	スナック菓子他	キリッとした醤油味に鼻に抜けるわさびの辛さ	各種素材に直接振りかけて使用
粉末シーズニング	梅干	シーズニング	スナック菓子他	紀州南高梅使用／酸っぱくてしょっぱい	各種素材に直接振りかけて使用
粉末シーズニング	塩レモン	シーズニング	スナック菓子他	広島県産レモン使用／酸っぱいけど美味しい	各種素材に直接振りかけて使用
粉末シーズニング	トリュフ岩塩	シーズニング	スナック菓子他	トリュフの香りを引き立たせたシンプルな塩味	各種素材に直接振りかけて使用
粉末シーズニング	BBQソース	シーズニング	スナック菓子他	ナゲットにディップするソースのような味わい	各種素材に直接振りかけて使用
粉末シーズニング	食べるラー油	シーズニング	スナック菓子他	香ばしいにんにく風味の効いた辛すぎないラー油味	各種素材に直接振りかけて使用
粉末シーズニング	焼きそば	シーズニング	スナック菓子他	ソース焼きそば味	各種素材に直接振りかけて使用

素材	製品名	用途		特徴	標準添加量
粉末シーズニング	から揚げ	シーズニング	スナック菓子他	醤油・生姜・ にんにくベースの から揚げ味	各種素材に 直接振りかけて使用
粉末シーズニング	手羽先	シーズニング	スナック菓子他	コショウが効いた 名古屋手羽先風味	各種素材に 直接振りかけて使用
粉末シーズニング	はちみつバター	シーズニング	スナック菓子他	ハチミツの甘さと リッチなバター 風味が後を引く	各種素材に 直接振りかけて使用
粉末シーズニング	メープル	シーズニング	スナック菓子他	メープルシロップ 特有の香りと 強い甘味	各種素材に 直接振りかけて使用