



熟成こうじ パウダー

製造特許出願中

米こうじが生み出す、驚きのコクと濃厚感。お客様のより高品質な商品開発に貢献します。

米こうじから生まれた 新しいパウダー調味料

長年の研究成果を活かし、
こうじの様々な機能を引き出した
新しいパウダー調味料。

丁寧に醸した 米こうじを使用

ハナマルキ独自の技術で
米こうじをじっくり熟成。
他社には真似できない味と風味。

独自の加熱条件から 生まれたコク味

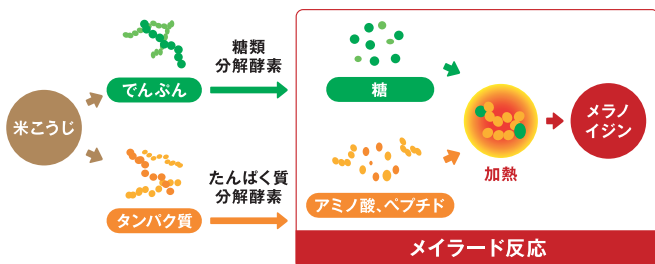
当社独自の加熱条件で
熟成した米こうじを粉末化。
料理にコクと濃厚感を生み出します。

特徴
1

コク味成分「メラノイジン」

米こうじに含まれるでんぷんとタンパク質は、発酵・熟成による分解酵素の働きで糖とアミノ酸・ペプチドが生成されます。加熱をすることでメイラード反応が進み、複雑なコク味成分「メラノイジン」が生成されます。

メラノイジンが生成されるまでの図

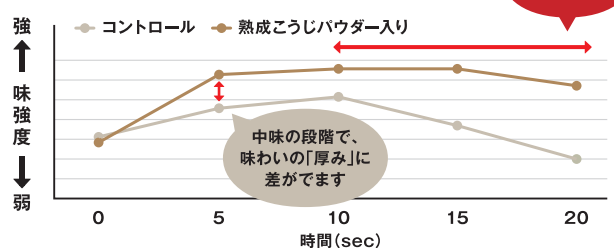


特徴
2

味の「厚み」と「持続性」

熟成こうじパウダーを添加すると「メラノイジン」の働きにより、最終製品の味に複雑な味わい「厚み」が付与されます。更に、口に入れてから飲み込むまで味わいの「持続性」が増します。

味強度の時間変化



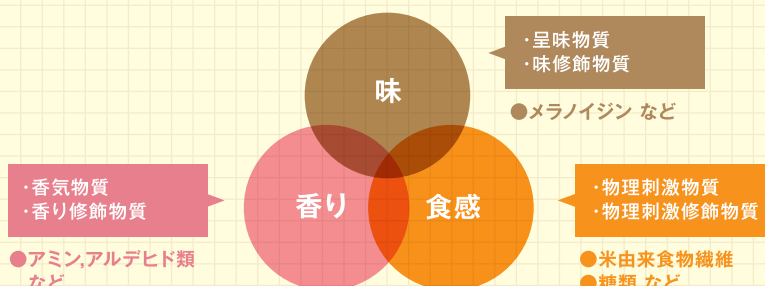
検証方法: クッキー生地「熟成こうじパウダー」を1.5%添加して検証
＜方法＞ 官能評価(時間強度測定法) ＜パネル＞ 分析型 n=10

「コクとは？」

主に「味」「香り」「食感」に関わる
複数の物質の刺激によって感じます。
これらの刺激が食べ物の特徴を決める
味わいのベースとなります。

* 化学と生物Vol. 54, No. 2, 2016
「食べ物の「こく」を科学するその現状と展望」
西村敏英, 江草愛 より改変

熟成こうじパウダーを形成する主なコクの付与物質

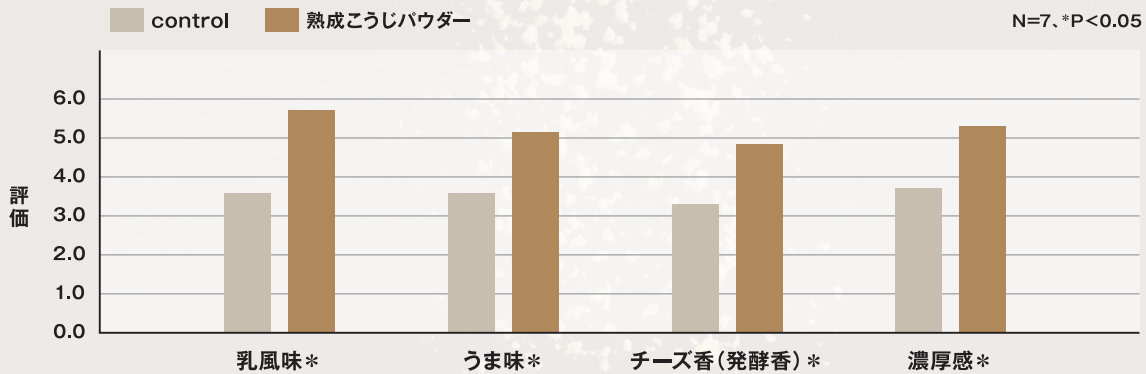


「熟成こうじパウダー」の添加効果

チーズソースに添加した場合

チーズソースに添加すると「乳風味」が増し、「うま味」「発酵香」がアップします。
また、より「濃厚感」が増す仕上がりになります。

熟成こうじパウダー添加 官能評価比較図



検証方法: チーズソースに「熟成こうじパウダー」を0.3%添加し、官能評価を実施。
<方法> 官能評価(7点評点法) <項目> 乳風味、うま味、甘味、酸味、発酵香、濃厚感 <パネル> 分析型 n=7

メニューカテゴリ		コク味・濃厚感	スパイス感	乳風味・チーズ感	調理感
惣菜	ハンバーグ	○			○
	カレー	○	○		
	出し巻き卵	○			
ソース・スープ	ミートソース	○			○
	チーズソース	○		○	
	味噌ラーメンスープ	○			○
製菓	クッキー	○		○	
	チョコレート(ブラック)	○			
	ポテトチップス	○		○	

※原料の総重量に対する添加割合

様々な料理に幅広く
ご使用いただけます！

コク・スパイス感アップ



カレー

チーズ感アップ



チーズソース

濃厚感アップ



チョコレート

商品名	熟成こうじパウダー	規格	1KG×10袋	原材料	こうじ発酵調味料(国内製造)(米こうじ、食塩)
賞味期限	18ヶ月	保存方法	直射日光、高温多湿を避け常温保存	販売者	ハナマルキ株式会社



ハナマルキ

〈お問い合わせ先〉ハナマルキお客様相談室 0120-870780

