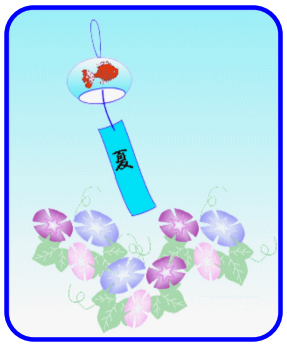
シーズニングニュース 7月・8月

シーズニング開発.com　検　索

夏空がひときわまぶしく感じられる季節となりました。
間もなく各地で、夏祭りや、花火大会で　賑わうのではないでしょうか。
さて、今回は、秋・冬の食材を使用したシーズニングとブームになりつつある新商品のシーズニングをご紹介いたします。



新商品のご紹介コーナー

ビーツ

今、女性の間でも人気があるビーツ(熊本県産)を使用しシーズニングにしました。
ビーツの酢漬けをイメージし、さっぱりとした味に仕上げました。
ビーツの紅色がきれいです。
今月の一押しです。

青唐レモン

レモンのさっぱりとした酸味と青唐辛子のピリ辛さがとてもマッチしています。レモスコをイメージしてシーズニングにしました。
程よいピリ辛さが後味に残り癖になる味です。
米菓やポテトチップ、フライドポテトなどにもいかがでしょうか。

柿の葉寿司

柿の葉寿司　をイメージしながら　ネタにはサバを使用しました。昆布だしが効いた酢飯にサバをのせた柿の葉寿司風味のシーズニングです。お酢の酸味がサバの臭みを打消し旨味たっぷりの味に仕上がりました。

秋・冬の食材　7月・8月

スィートポテト

秋の収穫に欠かせないサツマイモに卵をプラスしてまろやかに、そしてあま～い香りのするスイートポテト風味に仕上げました。

あんこ

北海道産小豆を使用しあっさりした甘さのあんこのシーズニングです。和菓子をイメージした商品開発にいかがでしょうか。

辛子れんこん

カラシれんこんをイメージしたシーズニングです。蓮根をベースに旨味プラス辛子たっぷりでツーンとした辛さが味わえます。

野沢菜漬け

野沢菜漬けをイメージしたシーズニングでお漬物のようなさっぱりとした旨味のある味です。野沢菜入りタイプもあります。

トリュフ

高級感のあるトリュフシーズニングには、サマートリュフが入っています。トリュフの風味もしっかりしています。（開発中）

焼きガニ

カニを焼いた時の香ばしさが感じられるシーズニングです。かくし味の醤油がより香ばしさをUPさせています。

★シーズニングはペースト食にも使用できます。★

ペースト食に使用するメリット

- ★ ペースト食は単調な味のものしかない為、シーズニングを使用することによっていろいろな味が楽しめます。
- ★ ペースト食しか食べれない方は固形物は一切NGです。シーズニングはうまくペースト食に溶け込むために食べやすく仕上がります。
- ★ シーズニングによって主菜・副菜・おやつ等、使い分けができます。
- ★ 高カロリーなものを摂取するためにも甘い系のペースト食はあるがやはり味が単調。甘い系のシーズニングを使用することによって高カロリーで　甘いペースト食の種類が増えます。
- ★ シーズニングを混ぜるだけでよいので手間もかかりません。

現在、病院などで使用していただいております。

明日を彩る味のコンサルタント
株式会社丸福

〒578-0935
東大阪市若江東町1-1-59
TEL　06-6727-3850
FAX　06-6727-3851
Mail　info@marufuku-foos.co.jp
ホームページ
https://www.seasoning-kaihatu.com/