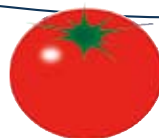


フレッシュベジ トマト OG



『フレッシュベジ トマト OG』は、新鮮な生果トマトの風味を付与できる、今までにない新しいトマト天然香料です。

生果トマトをたっぷり使用した
新鮮な風味の、
調味料や加工食品ができます。

野菜のフレッシュ感や
みずみずしさのある、
新しい美味しさの飲料やデザートができます。

こだわり

1. 契約農園で大切に育てたトマトを使用

原料のトマトは、製造場所の近郊にある契約農家のハウスで大切に育てられています。農園は標高1000mの高原にあり、たっぷりの太陽の光と涼しい空気の中で、トマトは伸び伸びと育ちます。地元で「Recento」と呼ばれるオランダ原産のトマトを使用しています。

トマトの苗は、炭にしたもみ殻と有機肥料を入れたポットで育てられます。各ポットには水と有機肥料がラインで供給されるため、全てのトマトに十分な水と栄養が行き渡ります。農業についてもしっかりと管理しています。収穫は丁寧に手作業で行われ、十分に旨みを引き出すため赤くなるまで追熟させます。



2. フレッシュな風味を逃さない独自の製法 (特許第3830422号)

赤く熟したトマトは、弊社子会社(P.T.Ogawa Indonesia)に届けられ、新鮮なまま製造が始まります。丁寧に洗浄・カットされたトマトを酵素反応の起きない低温で漬け込み、じっくりとエキス分を抽出します。更にエキスの濃縮時に発生するアロマも逃すことなく回収し、エキスにブレンドします。この弊社独自の製法により、新鮮なトマト丸ごとの、フレッシュな美味しさを閉じ込めたトマト香料になります。

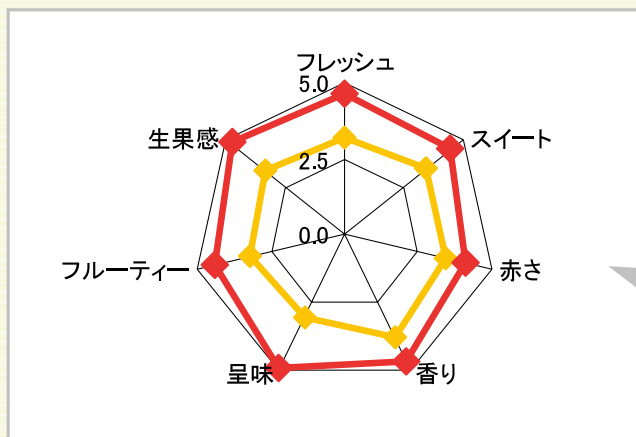


3. 高力価・優れた耐熱性

『フレッシュベジ トマト OG』は少量の添加量で効果を発揮します。耐熱性にも優れており、レトルト殺菌やUHT殺菌しても効果は失われません。

官能評価

トマトピューレ希釈品にて『フレッシュベジトマト OG』の添加効果を評価しました。



—評価ワード—
「フレッシュ」「スイート」「赤さ」「生果感」「フルーティー」
「呈味」「香り」

■ トマトピューレ10%希釈品

■ トマトピューレ10%希釈品+フレッシュベジトマトOG 0.2%

『フレッシュベジトマト OG』により
「フレッシュ」「スイート」「赤さ」「生果感」「フルーティー」
という、**トマト生果の美味しさがアップ**しました。
さらに「香り」「呈味」もアップし、**全体的にボリュームアップ**
しました。

効果・使用例

- ① 生果トマトをたっぷり使用した新鮮な風味の、調味料や加工食品ができます。

トマトを加工すると生果のフレッシュな風味が失われてしまいます。トマトのピューレやパウダーなどを使用するトマト調味料に『フレッシュベジトマト OG』をご使用頂くと、生果トマトを使用したようなフレッシュな風味にできます。

使用例

パスタソース、ピザソース、ケチャップ、ドレッシング、スープ、ハヤシライス、鍋つゆ など



- ② 野菜のフレッシュ感やみずみずしさのある、新しい美味しさの飲料やデザートができます。

野菜を使用した飲料等に『フレッシュベジトマト OG』をご使用頂くと、搾りたてのホームメイドジュースのように、野菜の加熱感のないフレッシュでみずみずしい風味にできます。

使用例

野菜飲料、果汁飲料、ゼリー、氷菓 など



Recento

フレッシュベジトマト OG

一般名	食品添加物 香料製剤
推奨添加量	0.1%
保管条件	冷凍
品質保証期間	製造後365日
内容量	1kg
表示例	トマト香料、香料

小川香料株式会社

<http://www.ogawa.net>

●本社 〒103-0023 東京都中央区日本橋本町4-1-11

TEL:03-3270-1545

●大阪支店 〒541-0046 大阪市中央区平野町2-5-5

TEL:06-6202-5675