

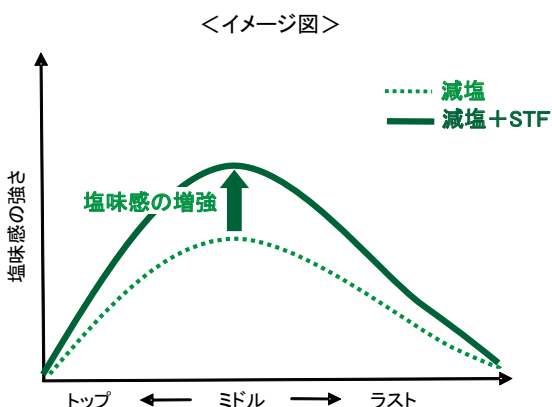
ソルトテースト フレーバー

『ソルトテースト フレーバー (STF)』は、香味の付与により、食品本来の風味を増すことできる香料です。この風味増強効果により、食塩等の使用量を抑えることができます。

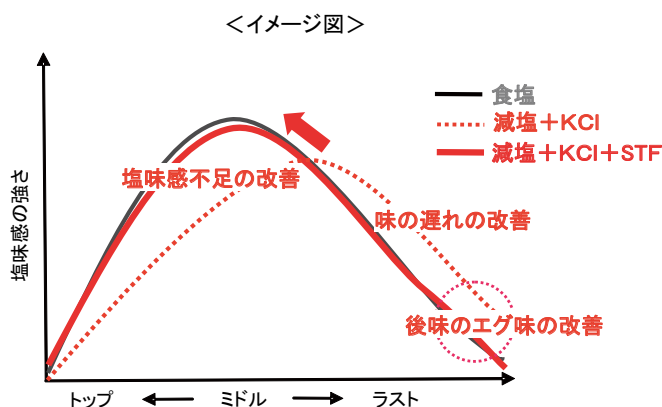
- 植物由来の天然香料です。
- 塩味感アップ効果があります。
- KClを使用した場合には、KClによる後味のエグ味や味の遅れを改善します。
- グルタミン酸ナトリウム(MSG)フリー、アレルギー及びGMOフリーです。
- 本品は、粉末・液体の2種をラインナップしています。

◆ソルトテースト フレーバーの塩味感アップとは

◆特徴①



◆特徴② (KClを使用した場合)



◆ラインナップ

製品名	ソルトテースト フレーバー P	ソルトテースト フレーバー L
性状・外観	白色～淡褐色の粉末	微黄色～淡黄色の液体
保管条件	常温	常温
品質保証期間	製造後 365日	製造後 365日
内容量	10kg	1kg
最終製品への表示	香料	香料

◆ご使用方法

ご使用の食塩の約 1/10量目安にご使用下さい。

◆ご使用例

- ・スープ
- ・ドレッシング
- ・ハム、ソーセージ
- ・スナック菓子
- ・乳製品
- ・たれ
- ・ラーメン
- ・ハンバーグ
- ・焼き菓子
- ・飲料
- ・つゆ
- ・おにぎり
- ・水産練り製品
- ・パン
- ・健康食品
- ・ソース
- ・ラーメン
- ・缶詰

ソルト リプレーサー

『ソルト リプレーサー』は、減塩商品の開発に有効な素材です。

- 天然素材のみで構成しています。
- ご使用の食塩と置き換えて使用することにより、最大60%の減塩を達成します。
- グルタミン酸ナトリウム(MSG)フリー、アレルギー及びGMOフリーです。
- 流動性の良い粉末形態です。

◆ ラインナップ

STF:ソルトテストフレーバー

品名	使用素材			最終製品 への 表示	特徴
	NaCl	KCl	STF		
ソルト リプレーサー NK	○	○	—	・食塩 ・調味料 (無機塩)	NaClとKClをブレンドした減塩タイプの食塩です。 ご使用の食塩との全量置換により、50%程度の減塩が可能です。
ソルト リプレーサー NKS	○	○	○	・食塩 ・調味料 (無機塩) ・香料	NaClとKClをブレンドした減塩タイプの食塩です。 ソルトテスト フレーバーの風味増強効果により、塩味感がアップします。 更にKClによるエグ味や味の遅れを改善しています。 ご使用の食塩との全量置換により、60%程度の減塩が可能です。
ソルト リプレーサー NS	○	—	○	・食塩 ・香料	ソルトテスト フレーバーの風味増強効果により、塩味感がアップした 食塩です。 ご使用の食塩との等量置換により、30%程度の塩味感アップが可能です。
ソルト リプレーサー KS	—	○	○	・調味料 (無機塩) ・香料	KClにソルトテスト フレーバーを配合した香料調味料製剤です。 ソルトテスト フレーバーの風味増強効果により、エグ味や味の遅れを改善 して、KClのくせを大幅に抑えています。 ご使用の食塩との等量置換により、置換分と同等の減塩が可能です。

- 内容量 : 10kg
- 保管条件 : 常温
- 品質保証期間 : 製造後365日

減塩率に関しては、当社サンプルの評価結果に基づくものです。

減塩市場について

食塩摂取量減少の動きが世界規模であり、アメリカでは減塩を謳った商品が多数発売されています。日本の食塩摂取目標量は男性9.0g未満/日、女性7.5g未満/日^(※)ですが、WHOでは目標として食塩5g/日を推奨しています。また、FDAではナトリウム2.3g/日(食塩6g相当)と設定していますが、今後さらにナトリウム1.5g/日(食塩3.8g相当)に変更する動きもあります。

(※)日本人の食事摂取基準(2010年版)

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

2010.5

OGAWA
Flavors & Fragrances