

スパイスOG シリーズ

スパイスOGシリーズの特徴

- ・小川香料のこだわりの目線でラインナップしました、22種類の香辛料抽出物シリーズです。
- ・19種類の単品スパイスに加え、弊社オリジナルブレンドのスパイスミックスタイプも3種類ラインナップしました。
- ・粉末スパイスの10倍の力価に調整していますので、少量で手軽にスパイスの香味を取り入れられます。
- ・厳格な衛生規格を設定しています。
(一般生菌:300個/g以下、大腸菌群:陰性、重金属:10ppm以下、砒素:2ppm以下)
- ・1kgより対応いたします。



厳選 単品スパイスシリーズ

オニオン	クミン	シナモン	ディル	マジョラム
ガーリック	クローブ	セージ	ナツメグ	ローズマリー
カルダモン	コリアンダー	セロリ	バジル	ローレル
キャロット	ジンジャー	タイム	ペッパー	

オリジナルブレンド スパイスミックスシリーズ

品目	特徴
スパイスミックス(カレーⅡ)	クミン、カルダモン、コリアンダーを主体としたカレーの風味
スパイスミックス(ピザ)	オレガノ、ペッパーを主体としたピザスパイスの風味
スパイスミックス(ブーケガルニ)	セロリ、ローレルを主体としたブーケガルニの風味

スパイスOGシリーズご使用例

- ▶ **スープ**
(ブーケガルニ、キャロット、ローレル など)
- ▶ **ドレッシング、タルタルソース**
(ディル、セロリ、タイム など)
- ▶ **スナック、米菓シーズニング**
(ピザ、オニオン、ガーリック など)
- ▶ **ハム、ソーセージ**
(セージ、バジル、ローズマリー など)
- ▶ **トマトソース**
(バジル、ピザ、マジョラム など)
- ▶ **おつまみ**
(カレーⅡ、ジンジャー、ペッパー など)
- ▶ **ハンバーグ**
(クミン、クローブ、ナツメグ など)
- ▶ **カレー**
(カレーⅡ、カルダモン、クミン など)
- ▶ **キャンディ**
(カルダモン、ジンジャー、シナモン など)

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

2011.4

OGAWA
Flavors & Fragrances