



## 減塩チキンブイヨン

減塩のための天然由来の素材

このレシピに使用されるバイオスプリングー製品の効果はどのようなものですか？

### スプリングー マスク 101

添加量：0.01%

- 塩化カリウムの金属的な苦味のオフフレーバーをマスクングする

### スプリングー 2020/0-MG-L

添加量：0.10%

- ウマ味の付与と風味の強化をもたらす
- 風味のプロファイルを保ったままで30%の減塩が可能

原材料名	コントロール	テスト1	テスト2
マルトデキストリン	49.92%	49.61%	46.79%
<b>塩</b>	<b>21.88%</b>	<b>15.31%</b>	<b>15.31%</b>
スプリングー 4101/0-PW-L	15.63%	15.63%	15.63%
スプリングー 0402/20-MG-L	6.25%	6.25%	6.25%
チキンフレーバー	4.38%	4.38%	4.38%
グリルドオニオンパウダー	1.88%	1.88%	1.88%
ブラックペッパー	0.06%	0.06%	0.06%
<b>塩化カリウム</b>	-	<b>6.57%</b>	<b>6.57%</b>
<b>スプリングー マスク 101</b>	-	<b>0.31%</b>	-
<b>スプリングー 2020/0-MG-L</b>	-	-	<b>3.13%</b>
合計	100.00%	100.00%	100.00%

#### 調製方法:

- すべての粉末原材料を均一になるように混ぜ合わせる
- 16gのミックス粉を500mlのお湯に溶かす



株式会社 光洋商会

[www.koyojapan.jp/](http://www.koyojapan.jp/)

東京本社 〒104-0061 東京都中央区銀座1-19-7 銀座一丁目イーストビル3F  
Tel: 03-3563-7531 Fax: 03-3563-7538

大阪支店 〒530-0002 大阪府大阪市北区曽根崎新地2-6-23 MF桜橋ビル10F  
Tel: 06-6341-3119 Fax: 06-6348-1732