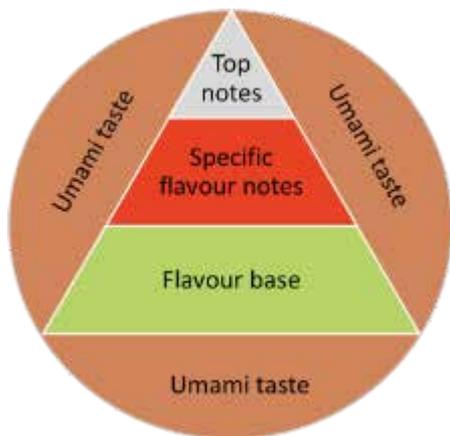


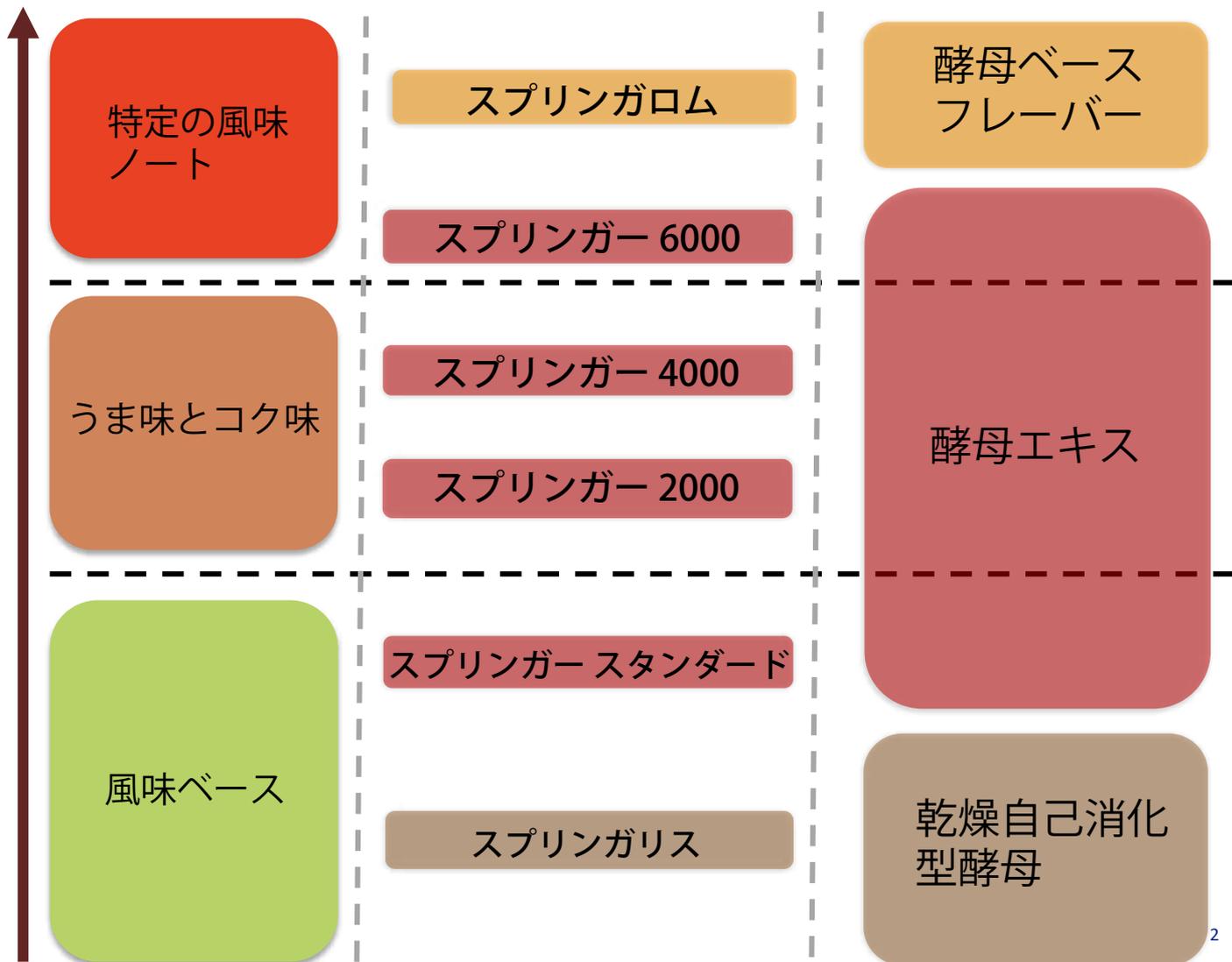


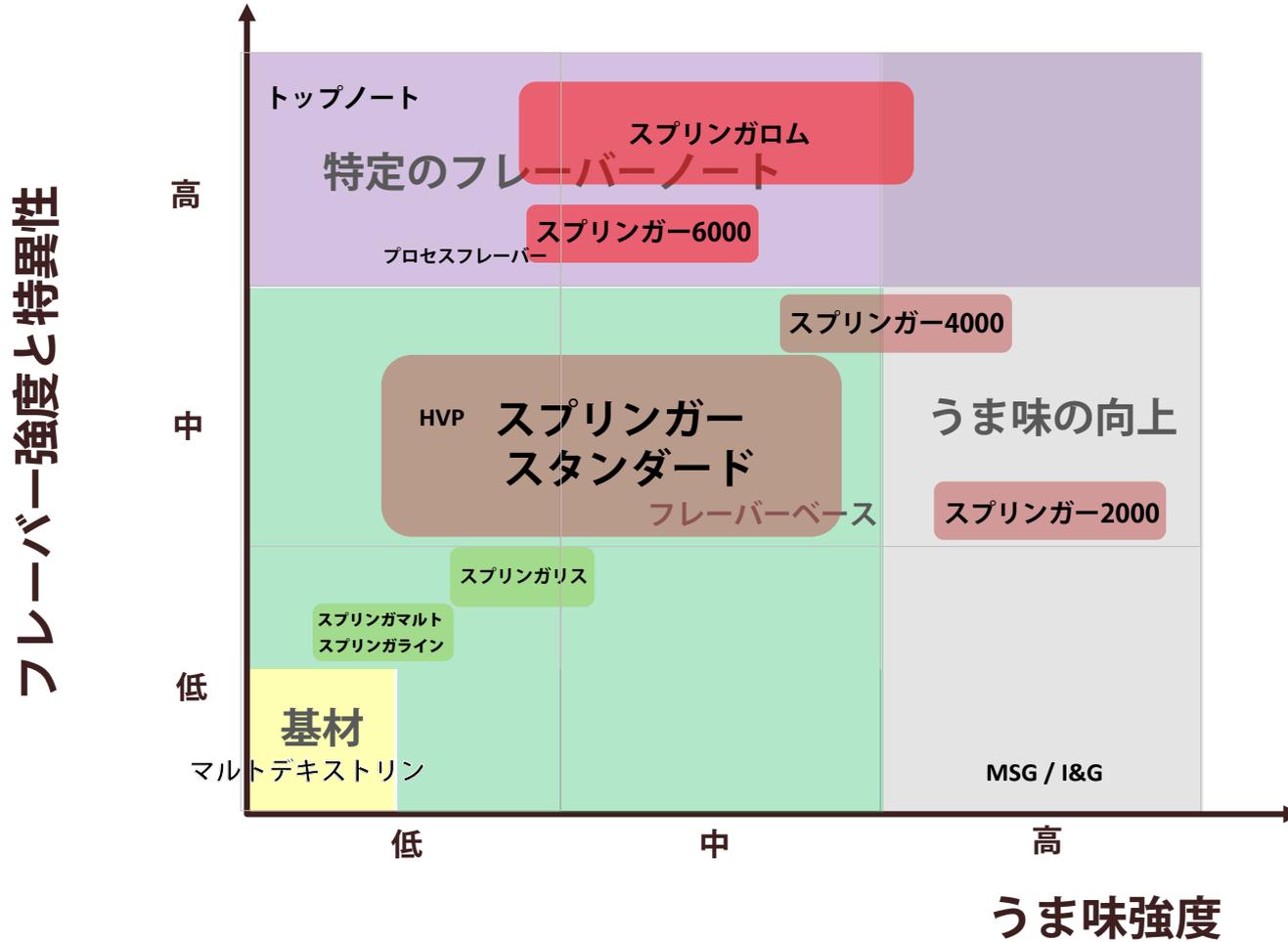
**バイオスプリングー社酵母エキス**  
**ベジタリアンソースアプリケーション**

あなたの味覚  
を組み立てる

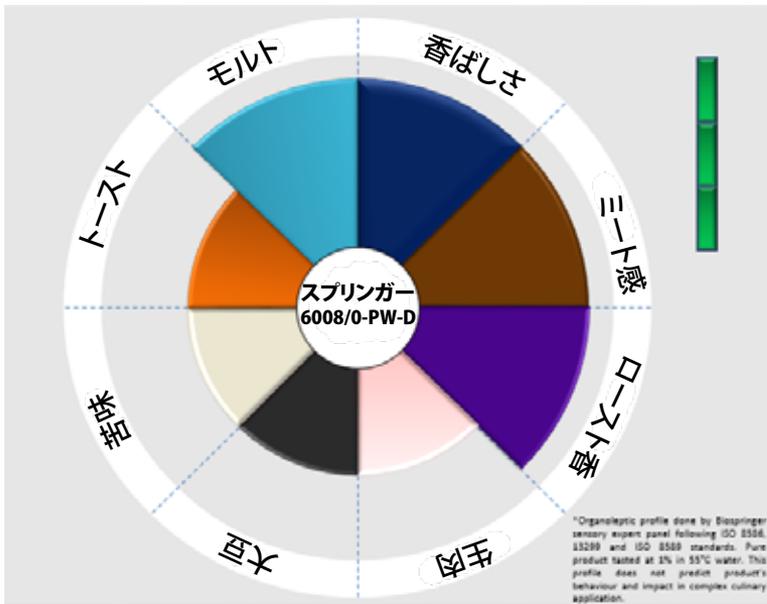


すべての製品群は  
また、Pronarom  
及びProbyブランド  
のビール酵母版でも  
入手可能です。





## スプリンガー6008/0-PW-D



ロースト香、香ばしさを引き出す



牛肉の風味を付与する



ダークチョコレートの風味を向上させる

## BBQソース

原材料名：

	コントロール%	テスト%
黒糖	30.00	30.00
トマトペースト	21.00	21.00
水	20.42	20.12
食用酢	14.00	14.00
果汁	7.00	7.00
ハチミツ	2.00	2.00
食塩	2.15	2.15
植物油	1.00	1.00
スターチ	1.00	1.00
スパイス ミックス	0.93	0.93
スモークフレーバー	0.40	0.40
キサントガム	0.10	0.10
<b>スプリンガー 6008/0-PW-D</b>	<b>0</b>	<b>0.30</b>
	100.00	100.00

調製方法 :

1. すべての原材料を均一に混ぜる
2. 95℃になるまで加熱して10分間保持する
3. 容器に熱間充填する

**スプリンガー 6008/0 -PW-D**  
**最終添加量 : 0.3 %**

- スモークフレーバーを高める
- スパイシーな後味を改善する
- 肉の風味を増強する



## 焙煎ゴマ サラダドレッシング

### 原材料名：

	コントロール%	テスト%
植物油	38	38
水	24.87	24.87
砂糖	13	13
食酢	9	9
摺りゴマ	7	7
醤油	4	4
塩	2	2
卵黄	0.9	0.9
ゴマ油	0.45	0.45
スパイスミックス	0.35	0.35
キサンタンガム	0.13	0.13
マルトデキストリン	0.3	0
<b>スプリンガー 6008/0-PW-D</b>	<b>0</b>	<b>0.3</b>
合計：	100	100

**スプリンガー 6008/0-PW-D**  
最終添加量 : 0.3 %

- 焙煎ゴマの風味を高める
- 濃厚さを増す
- 全体的な味と香りを改善



## スパイシーソース

### 原材料名：

	コントロール %	テスト%
植物油	29	29
発酵大豆	2.4	2.4
ピーナッツ (茹で)	10	10
焙煎ゴマ	9	9
水	2	2
砂糖	19.05	19.05
食塩	4.5	4.5
MSG	2.2	2.2
醤油	4.5	4.5
加工デンプン	3	3
加工デンプン	1	1
料理用ワイン	1	1
スパイスミックス	6.6	6.6
香料	0.25	0.25
マルトデキストリン	5.5	0
<b>スプリンガー 6008/0-PA-D</b>	<b>0</b>	<b>3.5</b>
<b>スプリンガー 2006/0-MG-L</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
合計：	100	100

### 調製方法

1. すべての原料を均一に混ぜる
2. 90℃になるまで加熱して5分間保持する
3. 容器に熱間充填する

**スプリンガー 6008/0-PA-D**  
**最終添加量 : 0.35 %**

- 肉風味を付与
- 醤油の風味を高める

**スプリンガー 2006/0-MG-L**  
**最終添加量 : 0.2 %**

- うま味を付与
- 塩味を低減して甘い後味を引き出す



## チョコレートソース

### 原材料名：

	コントロール%	テスト%
ダークチョコレート(62%)	33	32.6
生クリーム	67	67
<b>スプリンガー 6008/0-PA-D</b>	<b>0</b>	<b>0.4</b>
合計：	100	100

### 調製方法

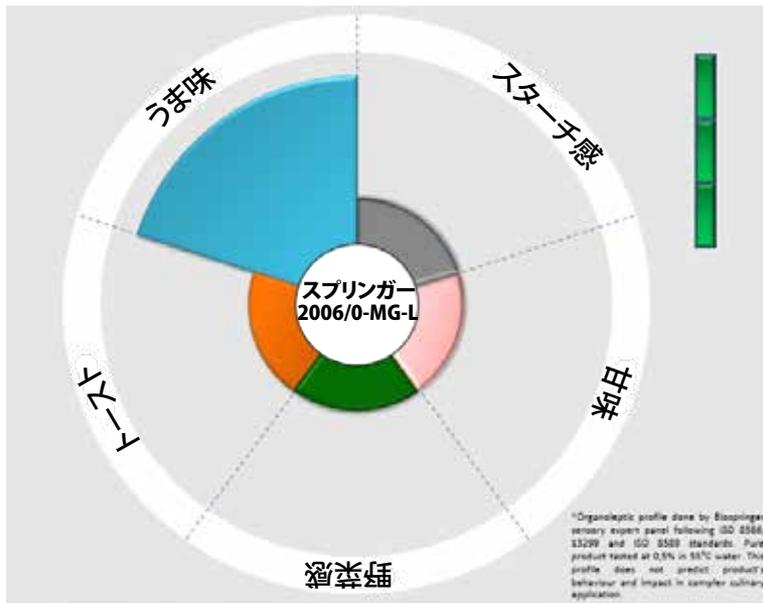
1. チョコレートを粗めに砕いてスプリンガー 6008/0のペーストと共に金属のボールに入れる
2. 生クリームを沸騰させる
3. 生クリームの三分の一をチョコレートの上に注ぎ入れ、ゴムへらを使って中央からかき混ぜる、更に三分の一を注ぎ入れ繰り返し混ぜる最後に残りの生クリームを加えて混ぜる
4. マシュマロ又はビスケットと一緒にサーブする

**スプリンガー 6008/0-PA-D**  
**最終添加量 : 0.4 %**

- ダークチョコレートの味と香りを高める
- 濃厚な風味を増す
- 全体的な風味を改善する



## スプリンガー 2006/0-MG-L



自然なうま味を付与する



塩味を抑え、全体の味を  
調和させる



新鮮な野菜 / 果物の味を  
豊かにする

## ブレンドソース

### Ingredients:

	コントロール (%)	テスト (%)
水	50	50
発酵醤油	33.1	33.1
濃口醤油	10	10
砂糖	6.5	6.5
マルトデキストリン	0.2	0
ゴマ油	0.2	0.2
<b>スプリンガー 2006/0-MG-L</b>	<b>0</b>	<b>0.2</b>
Total:	100.00	100.00

**スプリンガー 2006/0-MG-L**  
最終添加量 : 0.2 %

- うま味を大幅に高める
- 塩味を抑えて全般的な風味を高めより豊かな味わいにする
- ゴマの風味を引き出す



### 調製方法

1. すべての原料を均一に混ぜる
2. 95℃になるまで加熱して10分間保持する

## ケチャップ

### 原材料:

	コントロール%	テスト%
トマトペースト(20% DM)	27.5	27.5
水	37.02	37.02
砂糖	18	18
食酢	13.1	13.1
食塩	2.75	2.75
加工デンプン	1.5	1.5
スパイスミックス	0.03	0.03
マルトデキストリン	0.1	0
<b>スプリンガー 2006/0-MG-L</b>	<b>0</b>	<b>0.1</b>
<b>Total</b>	<b>100</b>	<b>100</b>

### 調製方法 :

1. すべての粉末原料を均一に混ぜる
2. 液体原料に粉末ミックスをかき混ぜながら加える
3. 95℃になるまで加熱して10分間保持する
4. 容器に熱間充填する

**スプリンガー 2006/0-MG-L**  
**最終添加量 : 0.1 %**

- 新鮮なトマトの風味を高める
- 酸味を調和させる
- より濃厚でより余韻を長くする
- 全般的な風味を改善して調和させる



## ストロベリートopping

### 原材料名:

	コントロール%	テスト%
ストロベリートopping	100	100
<b>スプリンガー 2006/0-MG-L</b>	<b>0</b>	<b>0.1</b>
合計	100	100.1

### 調製方法 \_\_\_\_\_ :

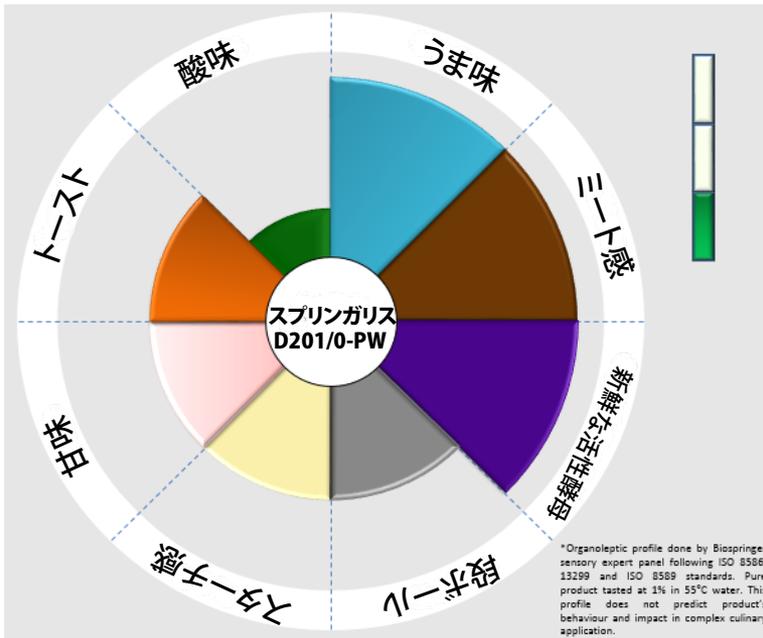
1. ストロベリートoppingにスプリンガー 2006を加える
2. 均一になるまで混ぜてサーブする

**スプリンガー 2006/0-MG-L**  
**最終添加量 : 0.1 %**

- 新鮮なストロベリーの風味を高める
- より濃厚でより余韻を長くする
- 味と香りを全般的に改善する



## スプリングリス D201/0-PW



ボディ感を改善して  
より濃厚さを出す



スパイシーな後味の  
余韻を長くする



テクスチャーを改善して  
より濃厚にする

## マヨネーズ

### 原材料名：

	コントロール %	テスト %
水	21.70	21.70
砂糖	5.00	5.00
塩	1.00	1.00
卵黄	4.00	4.00
マスタード	2.50	2.50
でん粉	2.00	2.00
キサントガム	0.50	0.50
植物油	55.00	55.00
食酢	8.00	8.00
マルトデキストリン	0.30	0.00
<b>スプリングリス D201/0-PW</b>	<b>0.00</b>	<b>0.30</b>
合計：	100.00	100.00

### 調製方法

1. 油とガム以外のすべての原材料を水に加えて均一化する
2. これとは別に、油とキサントガムを混ぜておく
3. 水相のソースにこの油のミックスを強く攪拌しながらゆっくりと注ぎ入れる

**スプリングリス D201/0-PW**  
**最終添加量 : 0.3 %**

- ボディ感を改善して、全般的な風味を調和させる
- テクスチャーを改善してより濃厚にする



## ワサビ風味サラダドレッシング

### 原材料名：

	コントロール %	テスト %
植物油	20.8	20.8
水	42.41	42.41
砂糖	14	14
食酢	4	4
食塩	1.1	1.1
全卵	4	4
でん粉	12.5	12.5
マスタードパウダー	0.4	0.4
クエン酸	0.38	0.38
ワサビ香料	0.1	0.1
着色料	0.01	0.01
マルトデキストリン	0.3	0
<b>スプリングリス D201/0-PW</b>	<b>0</b>	<b>0.3</b>
Total:	100	100

**スプリングリス D201/0-PW**  
最終添加量 : 0.3 %

- スパイシーな後味の余韻を長くする
- 全般的な風味を改善して、より濃厚にする



スプリングロム シリーズは、パン酵母エキスに由来する独自の特定のフレーバーベースの製品ラインです。

## スプリングロム シリーズ製品リスト

製品名	塩濃度	製品の特長
スプリングロム GN7001/40-PW (グリルノート)	40%	グリルした肉特有の風味、茶褐色の色を付与する。
スプリングロム RM7002/30-PW (ローストミート)	30%	ローストした肉汁の風味を付与する。
スプリングロム GR7003/30-PO (ミートグレービー)	30%	ミートグレービー特有の風味を付与する。
スプリングロム BF7004/30-PW (ビーフジュース)	30%	ビーフの肉汁特有の風味、赤身肉の血の風味を付与する。
スプリングロム CK7005/30-PW (チキン)	30%	チキン特有の風味を付与する。
スプリングロム CH7012/20-PW (チーズ)	20%	濃厚でうま味のあるチーズの風味を付与する。
スプリングロム RCK7101/20-PW (ローストチキン)	20%	ローストしたチキン特有の風味を付与する。
スプリングロム RCM7102/20-PW (ロースト&クックドミート)	20%	ローストして調理した肉特有の風味を付与する。

## クリーミーチーズ風味サラダドレッシング

### 原材料名:

	コントロール%	テスト%
水	35	35
植物油	31	31
砂糖	18	18
食酢	4.8	4.8
食塩	1.4	1.4
MSG	0.2	0.2
チーズパウダー	1.1	1.1
卵黄	3.5	3.5
キサンタンガム	0.3	0.3
でん粉	4	4
クリーム&チーズ香料	0.2	0.2
クエン酸	0.2	0.2
マルトデキストリン	0.3	0
<b>スプリングロム CH7012/20-PW</b>	<b>0</b>	<b>0.3</b>
	100	100

スプリングロム CH7012/20-PW  
最終添加量 : 0.3 %

- チーズの風味を高める
- より濃厚で、より余韻を長くする



## タイ風スイート&サワーチリソース

原材料名:

	コントロール %	テスト %
砂糖	20	20
チリ	10	10
果汁	1	1
ガーリック	2	2
食酢	5	5
クエン酸	0.1	0.1
パプリカパウダー	0.15	0.15
でん粉	2.7	2.7
キサンタンガム	0.25	0.25
食塩	1	1
MSG	1	1
アスパルテーム	0.04	0.04
水	56.76	56.56
<b>スプリンガー 1203/0-PW-L</b>	<b>0</b>	<b>0.2</b>
合計:	100	100

調製方法:

1. すべての粉末原料を均一に混ぜる
2. 95℃になるまで加熱して15分間保持する
3. 容器に熱間充填する

**スプリンガー 1203/0-PW-L**  
**最終添加量 : 0.2 %**

- 甘味を向上させる
- ガーリックの風味を高める
- より豊かな風味と余韻をより長くする



## ヨーグルト ディルソース

### 原材料名：

	コントロール %	テスト %
ギリシャ風ヨーグルト	99.40	99.40
ターメリックパウダー	0.60	0.60
クミン・ディルオイル	0.02	0.02
<b>スプリンガー 0203/0-PW-L</b>	<b>0.00</b>	<b>0.10</b>
合計	100.02	100.12

### 調製方法 \_\_\_\_\_ :

1. すべての原料を合わせて均一になるまで混ぜる

**スプリンガー 0203/0-PW-L**  
**最終添加量 : 0.1 %**

- ターメリックパウダーの苦味をマスキングする
- クリーミーで濃厚な風味を増す



## カレーソース

### 原材料名:

コントロール % テスト1 % テスト2 %

原材料名	コントロール %	テスト1 %	テスト2 %
砂糖	17.65	17.65	17.65
食塩	3.8	3.8	3.8
カレーパウダー	2	2	2
油	30	30	30
でん粉	4.5	4.5	4.5
ミックススパイス	2	2	2
ハチミツ	4.5	4.5	4.5
クエン酸	0.2	0.2	0.2
水	29.55	27.55	27.55
MSG	5	5	5
アップルジュース	0.8	0.8	0.8
スプリンガー 1203/0-PW-L	0	0	2
スプリングリス D201/0-PW	0	2	0
合計:	100	100	100

### 調製方法 :

1. すべての原材料を均一に混ぜる
2. 95℃まで加熱して10分間保持する
3. 容器に熱間充填する

**スプリングリス D201/0-PW**  
最終添加量 : 2 %

- 肉風味を増す
- 滑らかな食感をもたらす

**スプリンガー 1203/0-PW-L**  
最終添加量 : 2 %

- より濃厚で、余韻をより長くする
- 全般的な風味を改善する



味と香りの方向性	BS社製品	推奨添加量 (レシピ中)
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <b>ロースト香、肉</b>の風味を付与</li> <li>✓ <b>チョコレート／ココア</b>の風味を増す</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ スプリンガー 6008/0-PW-D</li> </ul>	0.3-1 %
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <b>ナチュラルチーズ</b>の風味を引き出す</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ スプリンガロム CH7012/20-PW</li> </ul>	0.2-0.5%
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <b>クリーミーな</b>風味を増す</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ スプリンガー 0203/0-PW-L</li> </ul>	0.05-0.3 %
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 自然な<b>うま味</b>を引き出す</li> <li>✓ <b>新鮮な野菜</b>の風味を高める</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ スプリンガー 2006/0-MG-L</li> </ul>	0.2-0.5 %
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <b>ボディ感</b>とテクスチャーをもたらす</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ スプリンガリス D201/0-PW</li> </ul>	0.2-0.5%
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <b>オフフレーバー</b>を<b>マスキング</b>する</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ スプリンガー 2006/0-MG-L</li> <li>■ スプリンガー 0203/0-PW-L</li> </ul>	0.05-0.1 %



# Biospringer

by Lesaffre



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