

Add that
**MEMORABLE
TOUCH**



スプリンガーシグネチャー BR108/0-PW-D

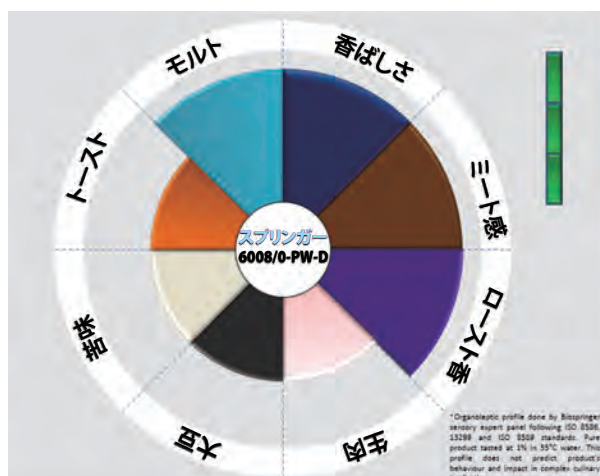
Springer® Signature



スプリングーシグネチャーBR108/0-PW-D	
製品概要	スプリングーシグネチャーBR108/0-PW-Dはスプレードライで仕上げた粉末状で低塩のイーストエキスです。
原材料表示名	酵母エキス
乾物量	>94.0
塩分 (NaCl)	≤ 0.5
総窒素	9.0 - 12.4
アミノ態窒素	Min. 3.0
賞味期限	36ヵ月

スプリングーシグネチャー BR108/0-PW-D

味と風味のプロファイル



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高める

バーベキューソース

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
キサンタンガム	0.10	0.10
スプリングーシグネチャー 108/0-PW-D	0	0.30
	100.00	100.00

調整方法：

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

スプリングーシグネチャー
BR108/0-PW-D

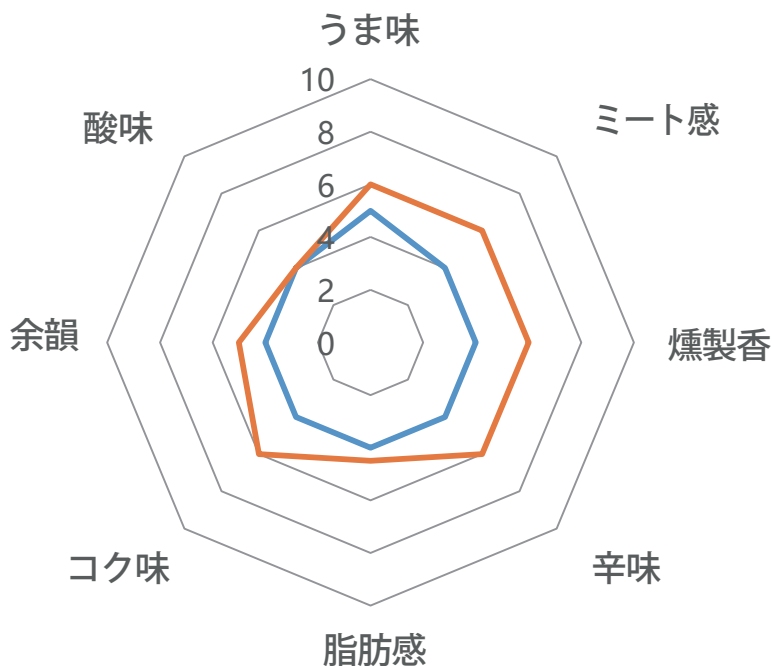
最終添加量：0.3%

- 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



バーベキューソース

— コントロール — スプリングーシグネチャー
BR108/0-PW-D



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
スプリングーシグネチャー 108/0-PW-D	0	0.3
合計：	100	100

**スプリングーシグネチャー
BR108/0-PW-D**

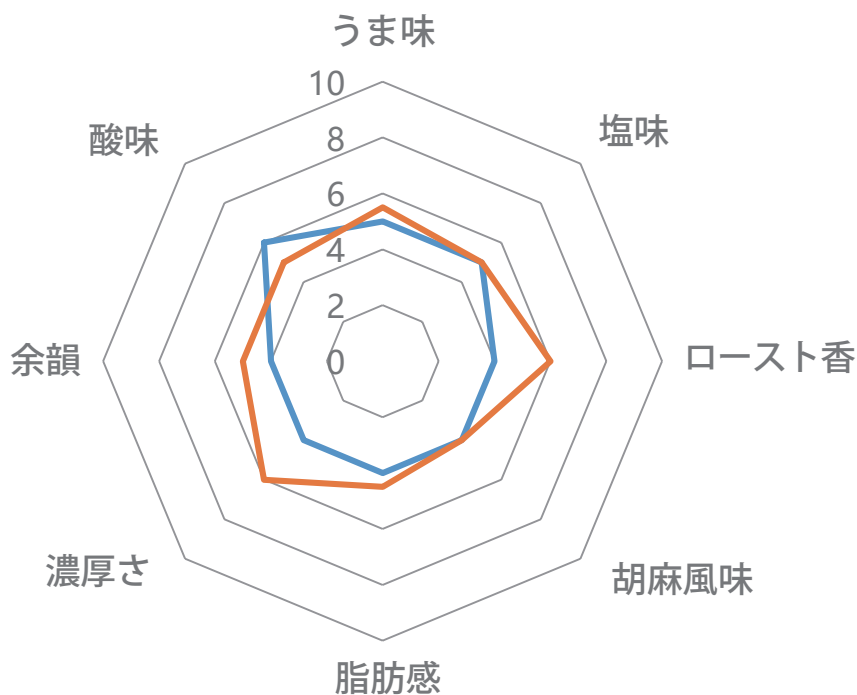
最終添加量 ： 0.3%

- 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



焙煎ゴマ サラダ ドレッシング

— コントロール — スプリングーシグネチャー
BR108/0-PW-D



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	32.8
生クリーム	67	67
スプリンガーシグネチャー BR108/0-PW-D	0	0.2
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シグネチャー BR108/0-PW-D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

**スプリンガーシグネチャー
BR108/0-PW-D**

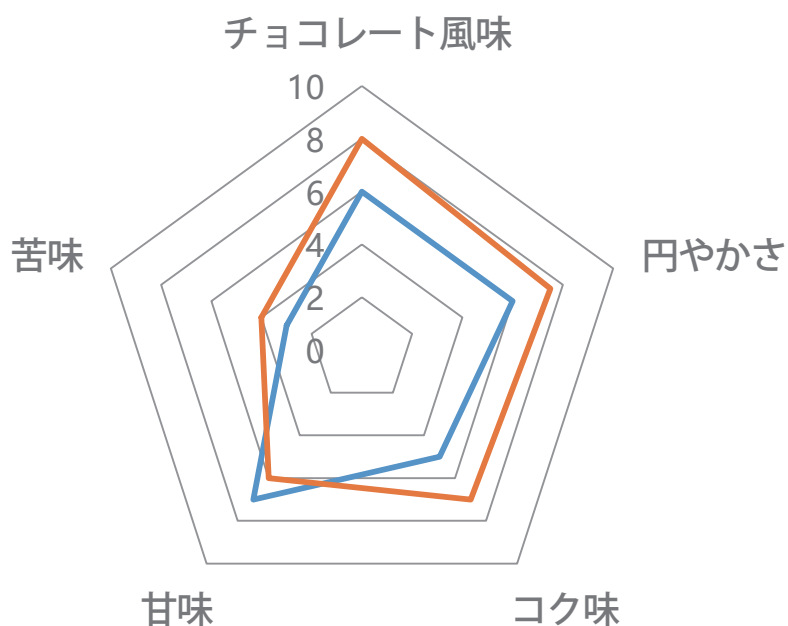
最終添加量 ： 0.2%

- 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



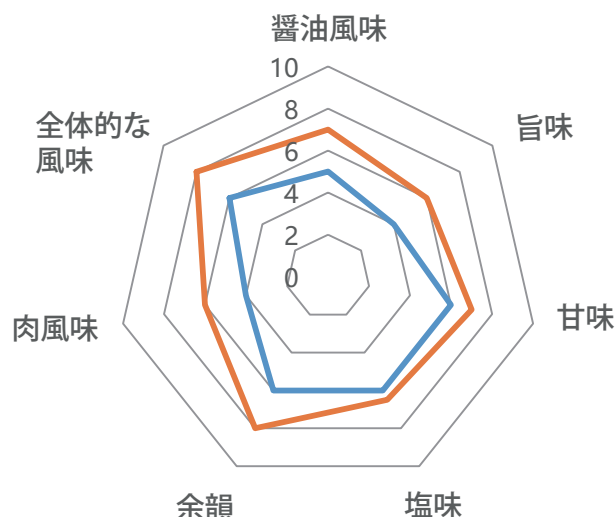
チョコレートソース

— コントロール — スプリンガーシグネチャー
BR108/0-PW-D



バーベキュー味ポテトチップス

— R — スプリンガーシグネチャー
BR108/0-PW-D



**スプリンガーシグネチャー
BR108/0-PW-D**

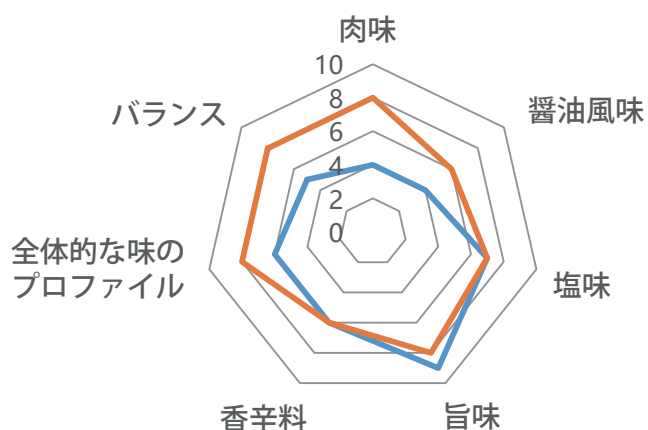
最終添加量 : 0.3%

- 肉の風味を明らかに改善する。
- 甘味とうま味を増し、余韻をより長くする
- 全体的なバランスがとれて濃厚な味になる



牛肉の醤油煮込みインスタント麺

— R — スプリンガーシグネチャー
BR108/0-PW-D



**スプリンガーシグネチャー
BR108/0-PW-D**

最終添加量 : 0.3%

- 肉の味を明らかに改善する。
- 醤油煮込みの風味を高める。
- 全体的にバランスが取れて味を豊かにする。





砂糖・ミルク入り インスタントコーヒー処方

原材料：

	コントロール %	テスト品 %
コーヒーパウダー	1.2	1.2
砂糖	9.67	9.67
クリーマー	6.95	6.95
マルトデキストリン	0.18	0
スプリンガーシグネチャー BR108/0-PW-D	0	0.18
合計	18.00	18.00

準備手順：

1. すべてのパウダー原料を均一になるように混ぜる。
2. パウダーミックスに140mlのお湯を加える。
3. パウダーが溶けるまでよくかき混ぜる。
4. 楽しんで下さい！

スプリンガーシグネチャー BR108/0-PW-D

最終添加量 ： 0.18%

- コーヒーの味と風味を改善する。
- 苦味のあと味を改善する。
- 全体的な味を改善する。



スプリンガーシグネチャーBR108/0-PW-D まとめと推奨添加量

アプリケーション	推奨添加量 (レシピにおいて)	風味への効果
醤油 (薄口醤油、 香味醤油など)	0.2-1.0%	➢ 醤油の味と風味を明らかに改善する。 ➢ 旨味と甘味のあと味を増す。 ➢ より芳醇で余韻が長い。
ソース	0.2-0.5%	➢ 肉味と醤油風味を増す。 ➢ 全体的な味をより円やかで豊かにする。
シーズニング (スナック菓子、マリネ インスタント麺など)	2-5%	➢ 肉味を増す。 ➢ 醤油の味と風味を増す。 ➢ 旨味と甘味のあと味を改善し 余韻をより長くする。 ➢ 全体的な味をより円やかで豊かにする。
スイーツ製品 (チョコレート、 コーヒーなど)	0.18-1.5%	➢ ブラックチョコレート / コーヒーの味と 香りを改善する。 ➢ コク味を改善する。 ➢ 全体的な味を改善する。



株式会社 光洋商会 www.koyojapan.jp/

〈東京本社〉 〒104-0061 東京都中央区銀座1-19-7 JRE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

