

## エキス商品一覧表

### (オキアミエキス類)

株式会社マリン大王 石井工場

商品名	特長	分析値例	標準使用量	原材料	包装形態	賞味期限(未開封)	用途例
オキアミエキス ベースタイプ	オキアミを原料とした、酵素分解型の天然高濃縮エキス。	固形分53.1% 全窒素 5.8% 塩 分16.1%	0.2~3.0%	オキアミエキス、食塩	20kg バックインボックス	6ヶ月：冷暗所 (15℃以下)	加工食品、液体調味料(つゆ、ドレッシング)、漬物
オキアミエキス 調味タイプ	天然高濃縮エキスをベースに調味料を加え、呈味力をアップ。	固形分53.7% 全窒素 3.9% 塩 分15.8%	0.5~3.0%	オキアミエキス、還元水あめ、食塩/調味料(アミノ酸等)	20kg バックインボックス	6ヶ月：冷暗所 (15℃以下)	加工食品、液体調味料(麺つゆ)、漬物(キムチ)
オキアミエキス ローストタイプ	甲殻類特有のロースト風味を増強させた酵素分解型の天然高濃縮タイプ。	固形分52.0% 全窒素 5.8% 塩 分16.0%	0.2~2.0%	オキアミエキス、食塩	20kg バックインボックス	6ヶ月：冷暗所 (15℃以下)	加工食品、液体調味料、漬物
オキアミエキス クルードタイプ	オキアミの油分(色素成分)を含んだ酵素分解型天然エキス。	固形分39.0% 全窒素 3.6% 塩 分15.3%	0.5~2.0%	オキアミエキス、食塩	20kg バックインボックス	9ヶ月：冷蔵 (10℃以下)	エスニック風味加工食品、調理冷食
オキアミエキス ペーストタイプ	酵素分解による、天然アミノ酸の豊富な油含有タイプの天然高濃縮エキス。	固形分45.6% 全窒素 3.7% 塩 分13.5%	0.2~2.0%	オキアミエキス、食塩	20kg バックインボックス	9ヶ月：冷蔵 (10℃以下)	エスニック風味加工食品、冷食、ラーメンスープ、漬物
オキアミエキス ペースト調味AF	ペーストタイプに調味料を加え、呈味力をアップ。強い焼きエビ風味を有する。	固形分53.0% 全窒素 4.3% 塩 分15.7%	0.5~2.0%	オキアミエキス、食塩、酵母エキス、その他/調味料(アミノ酸等)、安定剤(キサンタン)	20kg バックインボックス	9ヶ月：冷蔵 (10℃以下)	エスニック風味加工食品、調理冷食、ラーメンスープ
魚介エキス イカ風味	純天然オキアミエキスに調味料を加え焼きイカ風味を再現したエキス	固形分55.4% 全窒素 4.3% 塩 分14.4%	0.5~3.0%	オキアミエキス、発酵調味料、砂糖、その他/調味料(アミノ酸等)、酒精、安定剤(キサンタン)	20kg バックインボックス	6ヶ月：冷暗所 (15℃以下)	加工食品、液体調味料、漬物
オキアミ塩辛 オキアミ塩辛 加熱品	オキアミを数ヶ月かけてじっくりと熟成させた本格塩辛。	固形分43.7% 全窒素 1.8% 塩 分25.4%	0.5~2.0%	南極オキアミ、食塩	20kg バックインボックス	9ヶ月：冷蔵 (10℃以下)	キムチ、キムチ鍋の素、明太子