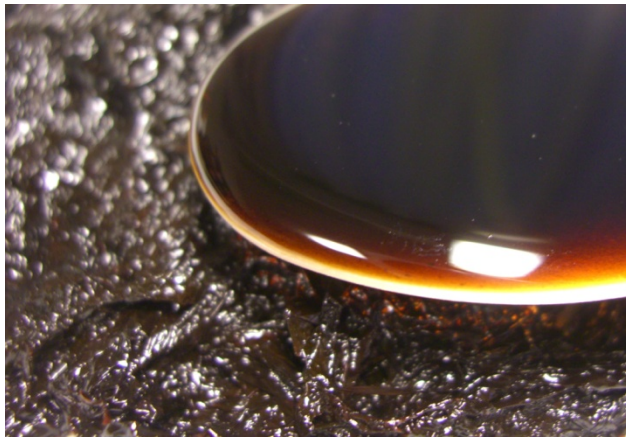
国産海苔エキス
（特徴：使いやすく・高栄養価・本物の海苔風味）

誰もが知っている伝統食材「海苔」。そのエキスから新しい食文化がうまれる。

海藻の中でも特に海苔は、海藻の王様と言われているように、各種アミノ酸・糖質・ミネラル・ヨウ素等が驚くほどに豊富に含有され、現在医学でもその効果が、有名な大学教授の先生方の研究によって実証されております。

海藻は栄養成分の塊であるとも言われており、中国や韓国でも何千年もの昔から薬草として利用されております。
この海苔を効率よく抽出し液状にしたものが、「海苔エキス」であり、この液中に海苔の有効成分が約50％含まれております。
成分としては、タウリン・グルタミン酸・グリシン・アラニン等の種々のアミノ酸がバランス良く豊富に含有され、鉄・亜鉛等のミネラル成分も含有しております。さらに、独特な海苔の香りも持っております。



■海苔エキス使用製品及びメニュー実例

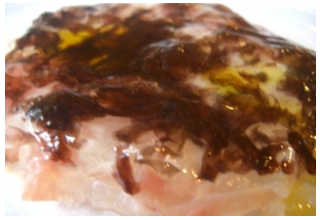
- 海苔醤油
- 海苔ポン酢
- 海苔クッキー
- そばつゆ
- 海苔のつくだ煮
- 海苔バケット
- 海苔食パン
- 海苔酒
- 海苔焼酎
- 豆腐
- 海苔とろろ
- 海苔梅ジャム
- ドレッシング
- バター
- パスタ麺
- お好み焼き
- ゼリー
- ジェラート
- ソース
- 煮付ダレ
- 炊込みご飯
- おにぎり
- うどんだし
- リゾット
- ふりかけ
- 餅
- 雑炊のもと
- お粥

（他多数）

賞味期限
9ヶ月
未開封

- **海苔エキス**
  荷姿(20ℓ)
  （常温配送）

・使用例



■生海苔あんかけ
・生海苔（除塩） ３％

（100ｇ：5ｇ～）

■生海苔パスタ
・生海苔（除塩） ５％
・パスタ
（100ｇ：5ｇ～）

■生海苔ﾎﾜｲﾄｿｰｽ
・生海苔（除塩） ５％
・ホワイトソース
（100ｇ：5ｇ～）

■生海苔ドレッシング
・生海苔（除塩） ３％
・ビネガー
（ﾋﾞﾈｶﾞｰ100cc：3ｇ～）

■生海苔リゾット
・生海苔（除塩） ３％

（ﾘｿﾞｯﾄ100ｇ：3ｇ～）

■貝柱海苔バター炒め
・生海苔（除塩）少量

■クラッカー
・生海苔（除塩） ３％

（全原料量100g：3ｇ～）

■海苔エキスジェラート
・エキス　３％

（全原料量100g：3ｇ～）

■米粉の生海苔
・生海苔　上部のみ

※カッコ内の数量は生海苔の配合量です。エキス量ではございません。

※飲食店での調理時の海苔エキスの割合はおおよそ0.25%～3%使用されていることが多いようです。

・使用例

■生海苔うどん麺
・生海苔（除塩） ５％
・うどん麺生地
（全原料量1kg：50ｇ～）

■麺つゆ・丼つゆ
・生海苔（除塩） ５％
・蕎麦つゆ
（つゆ100ｇ：5ｇ～）

■生海苔とろろ
・生海苔（除塩） ５％
・山芋
（山芋100ｇ：5ｇ～）

■生海苔梅茶漬け
・生海苔
・梅
（茶碗1杯＝生海苔2ｇ：梅2ｇ）

■生海苔おむすび
・生海苔
・米・水
（米1合：6g～）

■冷製三杯酢生海苔
・生海苔１０％
・三杯酢
（三杯酢100ｇ：10ｇ～）

■生海苔バケット
・生海苔（除塩） ５％
（全原料量100g：5ｇ～）

■生海苔食パン
・生海苔（除塩） ５％
（全原料量100g：5ｇ～）

■生海苔もちパン
・生海苔（除塩） ５％
（全原料量100g：3ｇ～）

※カッコ内の数量は生海苔の配合量です。エキス量ではございません。

※飲食店での調理時の海苔エキスの割合はおおよそ0.25％～3％使用されていることが多いようです。