



植物性たん白加水分解物

アミシン®



アミシン®とは？

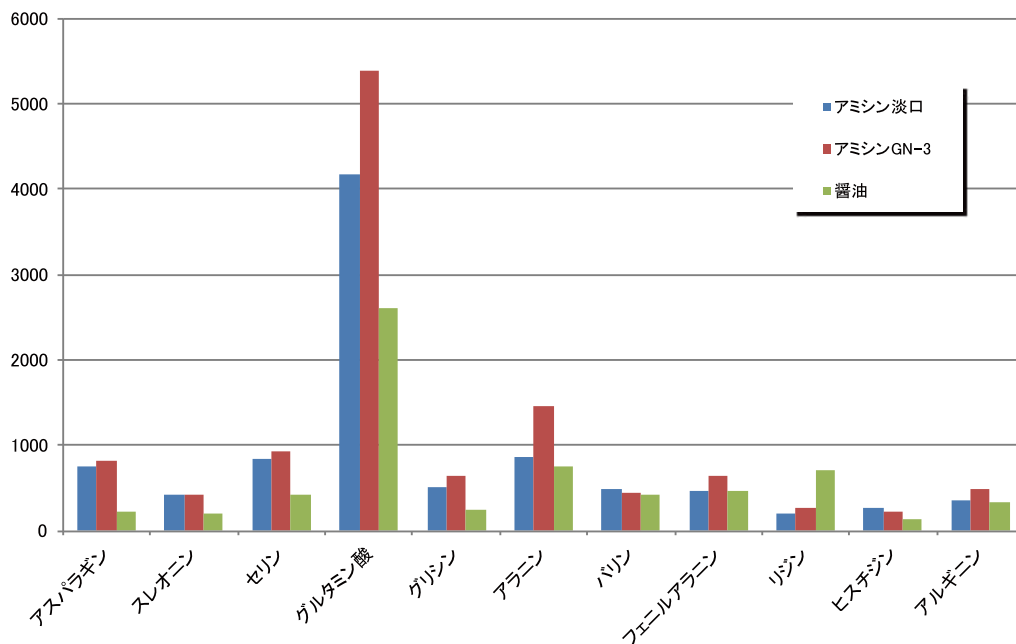
植物性タンパク質を原料に、タンパク質の素であるアミノ酸まで加水分解して、精製して造られた「たん白加水分解物」です。グルタミン酸の含有量が高いので先味が強く、パンチのある味に仕上げることができます。各種ラインナップをご用意しておりますので、多くの食品に対応が可能です。

特長

豊富なうま味成分

うま味成分であるグルタミン酸をはじめ各種アミノ酸が豊富に含まれています。先味とバランスに優れた基礎調味料です。

■ 醤油とアミシン製品のアミノ酸含有量比較(当社試験法)単位:mg/dl

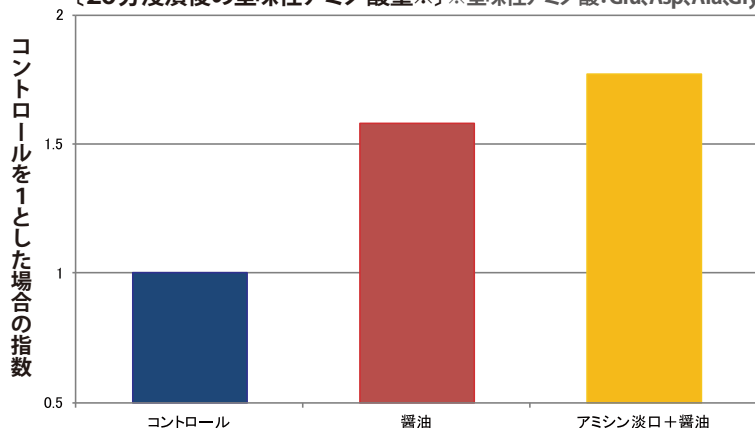


高い浸透性

アミシン®は、味の浸透を阻害する成分が少ないため、短時間で味がしみ込み、少ない量でパンチ力のある仕上がりになります。醤油とアミシンを併用することで効果的に味を付与することができます。

■ 鶏ささみへの浸透性比較(当社試験法)

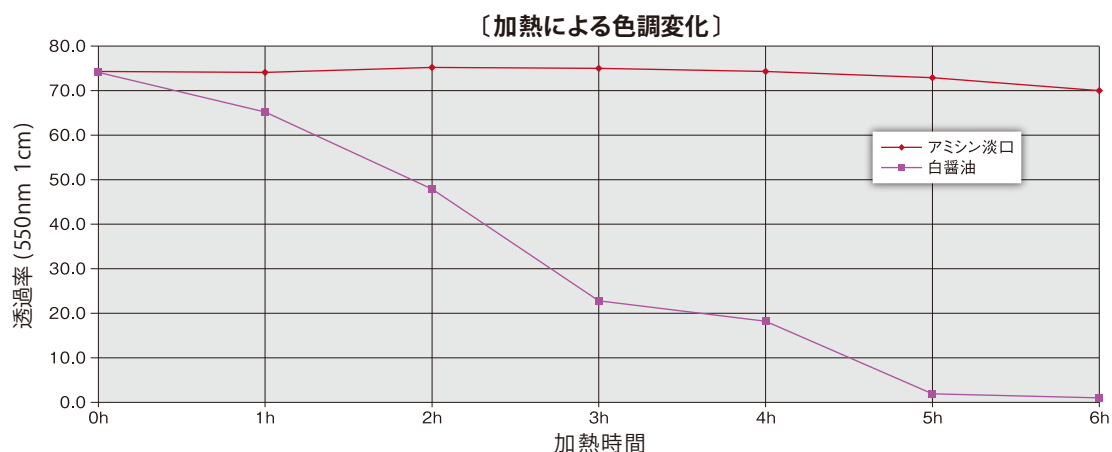
[20分浸漬後の呈味性アミノ酸量※] ※呈味性アミノ酸: Glu, Asp, Ala, Gly



少ない色調変化

加熱や経時変化による色調変化が少ないため、
素材の色をきれいなまま保つことができます。

■ アミシン淡口と白醤油の加熱による褐変度比較(当社試験法)



加熱しても褐変しにくいいため、「白だし」などの製品に適しています。特に色の淡い「アミシン超淡口」や「アミシンクリスタル」を使用することで、淡い色調ながらも、かつお節や干ししいたけなどのうま味やだし感を補強することができます。

素材の風味を生かす

アミシン[®]は、香り成分が比較的少なく、素材やだしの風味を損なうことなく、
味を補強することができます。

醤油との相性はもちろんのこと、香辛料・スパイスを使った料理にも最適です。

マスキング効果

アミシン[®]に含まれる有機酸や風味成分が魚類等の生臭みを和らげマスキングします。魚の生臭みの主要な原因物質であるアミン類や他の臭気成分が有機酸等の成分により中和されることと考えられています。

●原材料名

植物性たん白、食塩

(一部製品は小麦又は大豆を含む)

●食品への添加物表示事項

該当する食品添加物はありません。

※ JASその他法規に定めのある場合は法規に従ってご表示ください。

参考レシピ 使用量(%)



トマトスープ

(使用量:全体に対し2%程度)

トマトとの相性が抜群です。
トマトのフレッシュな酸味をより一層
引き立てます。



ラーメン

(使用量:スープに対し2%程度)

あっさりとした中にもだしの香りとコクが
しっかりと生きている、優しいラーメン
スープに仕上がります。



白だし

(使用量:全体に対し10~15%程度)

くせないすっきりとした風味で、
素材本来の色調を生かしつつ、
うま味と味の深みを付与します。



焼き魚

(使用量:漬け込み調味液に対し1~5%程度)

少ない塩分でも、しっかりと味付けが
可能です。素材本来の色調を生かしつつ、
うま味と味の深みを付与します。



サラダチキン

(使用量:漬け込み調味液に対し2~5%程度)

浸透性に優れているため、通常よりも短時間で
味が染み込みます。時間短縮・使用調味料の
削減など、低コスト化に役立ちます。また、
スパイスも引き立てます。



唐揚げ

(使用量:漬け込み調味液に対し5%程度)

味の染み込みが良く、柔らかく、ジューシーに
仕上がります。また、揚げ色は綺麗に
仕上がります。

ラインナップ

■ 液 体 ■

商品名	商品特徴	分析値例	荷姿
アミシン 淡口	 植物性たん白原料から作った総合アミノ酸液です。各種アミノ酸を含み、色調が淡いため使いやすくなっています。 原料：小麦たん白、とうもろこしたん白	全窒素	ローリー コンテナ 20L BIB
		2.3g/dl	
		塩 分	
		19.5g/dl	
アミシン 超淡口	 淡口と比べてさらに色調が淡いため素材の色を生かしたい場合などに効果的です。 原料：小麦たん白、とうもろこしたん白	全窒素	ローリー コンテナ 20L BIB
		2.0g/dl	
		塩 分	
		19.5g/dl	
アミシン クリスタル	 限りなく無色透明に近いタイプのアミノ酸液です。特に素材の色や風味を生かしたい場合に最適です。また、各調味料によるアレンジが可能です。 原料：小麦たん白、とうもろこしたん白	全窒素	20L BIB
		2.0g/dl	
		塩 分	
		20.0g/dl	
アミシン N3	 高窒素でありながら色の控えめなタイプです。 原料：小麦たん白、とうもろこしたん白	全窒素	ローリー コンテナ 20L BIB
		3.0g/dl	
		塩 分	
		20.5g/dl	
アミシン GN3	 小麦たん白のみを原料とした、グルタミン酸を多く含むアミノ酸液です。 原料：小麦たん白	全窒素	ローリー コンテナ 20L BIB
		3.0g/dl	
		塩 分	
		20.5g/dl	
アミシン C	 とうもろこしたん白のみを原料とした、各種アミノ酸を含むアミノ酸液です。 原料：とうもろこしたん白	全窒素	ローリー コンテナ 20L BIB
		2.5g/dl	
		塩 分	
		19.5g/dl	
アミシン 濃口	 脱脂大豆を分解して作った濃口タイプの総合アミノ酸液で、濃い色調や風味の素材とよく合います。 原料：脱脂大豆	全窒素	ローリー コンテナ 20L BIB
		3.0g/dl	
		塩 分	
		20.5g/dl	

※写真は色見本の為、販売荷姿とは異なります。

■ 粉 末 ■

商品名	商品特徴	分析値例	荷姿
ML-25	各種アミノ酸をバランスよく含んでいる汎用タイプの粉末です。うま味増強や味の調整などにおいて様々な食品の味のベース作りにご使用できる弊社スタンダードのアミノ酸粉末です。 原料：小麦たん白、とうもろこしたん白、食塩	全窒素	20kg袋 1kg袋×10
		6.0%	
		塩 分	
ML-30G	小麦たん白を原料としたうま味である各種アミノ酸をバランスよく含んでいる高力価のアミノ酸粉末です。塩味を抑えながらも呈味性を増強したいときにお使いください。 原料：小麦たん白、食塩	全窒素	20kg袋
		6.5%	
		塩 分	
ML-HG	独自技術により高グルタミン酸含有・低食塩分を実現したアミノ酸粉末です。とくにうま味の増強用途に最適です。 原料：小麦たん白、とうもろこしたん白、デキストリン、食塩	全窒素	20kg袋 1kg袋×10
		6.0%	
		塩 分	
アミシン粉末 MS	低塩で淡色タイプのアミノ酸粉末で、各種アミノ酸をバランスよく含んでいます。塩味を抑えながらも呈味性を増強したいときに適しています。 原料：小麦たん白、とうもろこしたん白、デキストリン、食塩	全窒素	20kg袋
		5.0%	
		塩 分	
アミシン粉末 C	とうもろこしたん白を原料とした、程よいうま味に甘味やほのかな苦味をバランスよく含んでいます。特有の風味で濃厚感を付与することができます。 原料：とうもろこしたん白、食塩	全窒素	20kg袋 1kg袋×10
		6.0%	
		塩 分	
低塩 アミシン粉末	低塩タイプのアミノ酸粉末ですので素材の風味を生かしつつ自然な味の増強に最適な商品です。 原料：小麦たん白、とうもろこしたん白、デキストリン、食塩	全窒素	20kg袋 1kg袋×10
		5.0%	
		塩 分	
アミシン粉末 Naカット	食塩分が塩化カリウムに置き換わったアミノ酸粉末です。素材の風味を損なうことなく、減塩化が可能なアミノ酸粉末です。 原料：小麦たん白、澱粉還元糖化物、塩化カリウム	全窒素	1kg袋×10
		3.7%	
		塩 分	
		0.4%	
		塩化カリウム	
		36.5%	

本パンフレットに掲載されている商品以外にも多数商品をご用意しております。
お客様のご要望に合わせた商品作りにも取り組んでおりますので、
お気軽にお問い合わせください。