

# Marine products

水産用シリーズ

## 水産

長年培ってきた技術、油脂についての知識を活かし、まぐろ、サケなどの魚肉の旨味を向上させる商品群を開発致しました。当社のKSシリーズは魚の状態・香り・味の要素をより向上させる食用油脂です。製品の安全性と優れた品質から、高い評価を頂いております。



Marine products

### まぐろ用KS油GU

水産物改良油脂



#### 商品特徴

精製魚油を配合しており、旨味のあるねぎとろに仕上がります。

**用 途** ねぎとろ

#### 使用法

ねぎとろ製造時、まぐろブロックに対して約10%～15%の溶けたKS油を加えスピードカッターまたは万能ミキサーで攪拌または練り合わせる。

#### 原材料名

植物油脂、魚油／酸化防止剤(ビタミンE)

### まぐろ用KS油GU-X

水産物改良油脂



#### 商品特徴

トランス脂肪酸の原因とされる硬化油は使用しておりません。アレルギー表示は必要ありません。

**用 途** ねぎとろ

#### 使用法

ねぎとろ製造時、まぐろブロックに対して約10%～15%のやわらかくなったKS油を加えスピードカッターまたは万能ミキサーで攪拌または練り合わせる。

#### 原材料名

植物油脂／酸化防止剤(ビタミンE)

※原料の一部(固形脂)が沈澱する場合がありますが、品質には問題ありません。

### まぐろ用KS油S

水産物改良油脂



#### 商品特徴

トランス脂肪酸の原因とされる硬化油は使用しておりません。マーガリン状にしており作業性を向上させております。

**用 途** ねぎとろ

#### 使用法

ねぎとろ製造時、まぐろブロックに対して約10%～15%のやわらかくなったKS油を加えスピードカッターまたは万能ミキサーで攪拌または練り合わせる。

#### 原材料名

食用植物油脂、魚油／酸化防止剤(ビタミンE)

※添加する際、室温に前日から出して頂ければ流動状になり添加しやすくなります。

### すきみ用油03

水産物改良油脂



#### 商品特徴

精製魚油を配合しており、旨味のある製品に仕上がります。

**用 途** すきみ、ねぎとろ、焼き魚

#### 使用法

- 対すきみ 製造時、すきみ肉表面または表面の片面に対重量約0.5～1%塗布またはスプレー噴霧してください。
- 対ねぎとろ KS油等と一緒に対重量約0.5～1%塗布してください。
- 対焼き魚 焼き前または焼き後の魚に対して、表面に対重量約0.5～1%塗布してください。

#### 原材料名

植物油脂、魚油／酸化防止剤(ビタミンE)

### KS-3000

水産物鮮度保持剤[食品添加物]



**商品特徴** まぐろの赤さを保持し退色を遅らせます。

**用 途** すきみ、ねぎとろ

#### 使用法

製造時、対重量約1%を加え攪拌または練り合わせます。

#### 原材料名

炭酸水素ナトリウム 20%、クエン酸三ナトリウム 15%、L-アスコルビン酸 8%、オクテニルコハク酸デンプンナトリウム 0.94%、ミックストコフェロール 0.8%、食品素材 55.26%

### まぐろ用KS油SS

水産物改良油脂



#### 商品特徴

トランス脂肪酸含量を抑え、ショートニングに加工することで作業性を向上させております。

**用 途** ねぎとろ

#### 使用法

ねぎとろ製造時、まぐろブロックに対して約10%～15%のやわらかくなったKS油を加えスピードカッターまたは万能ミキサーで攪拌または練り合わせる。

**原材料名** 食用植物油脂、食用精製加工油脂