

水産 –Marine products–

長年培ってきた技術、油脂について知識を活かし、マグロやサケなどの魚肉の旨味を向上させる商品群を開発いたしました。当社のKS油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、高い評価をいただいております。

水産用

まぐろ用KS油S
形状：ショートニング
規格：4kg×4

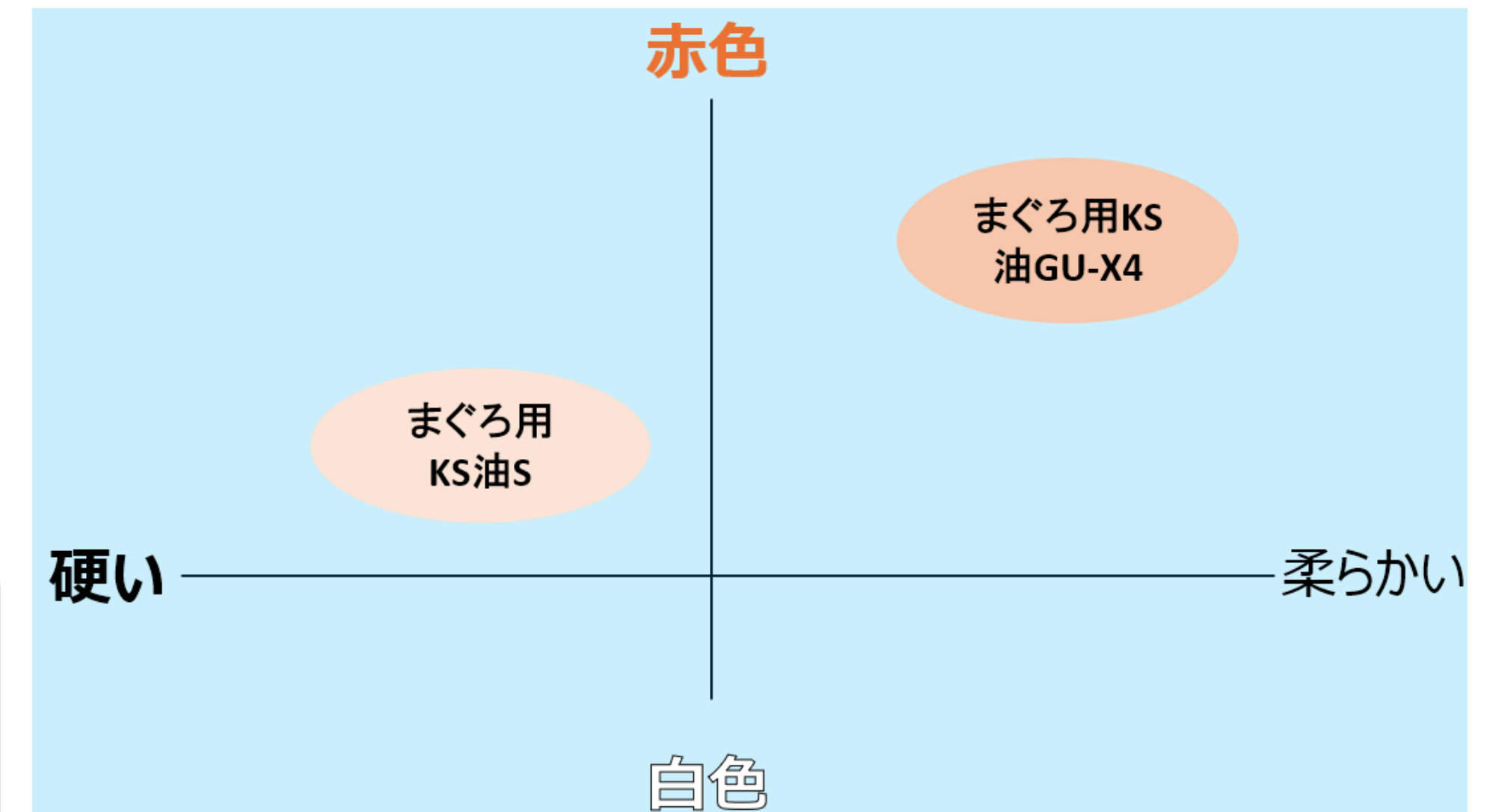
まぐろ用KS油GU-X4
形状：液状
規格：4kg×3

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。

KS油Sは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

使用方法：まぐろブロックに対し約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又はまたは練り合わせる。



水産 –Marine products–

長年培ってきた技術、油脂について知識を活かし、マグロやサケなどの魚肉の旨味を向上させる商品群を開発いたしました。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、高い評価をいただいております。

水産用

すきみ用油03
形状：液体
規格:18kg



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

使用方法：対すきみ、製造時、すきみ肉表面に対重量約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の約0.5～1%加え、ミキサー等にかけてください。

対焼き魚、焼き前または後の魚に対して表面に対重量の約0.5～1%塗布してください。