

2016年5月16日
MCフードスペシャリティーズ株式会社

～『エビをまるごと調理した時に得られる風味』に着目したエキス系調味料～

「ハイクック シュリンプエキス MS」

「ハイクック シュリンプエキスパウダーAB」新発売

MCフードスペシャリティーズ株式会社(代表取締役社長 百崎 鉄朗)は、エキス系調味料の新ラインアップとして、「ハイクックシュリンプエキスMS」「ハイクックシュリンプエキスパウダーAB」を2016年5月20日(金)より全国で発売します。

MCフードスペシャリティーズでは、『エビをまるごと調理した時に得られる風味』に着目してきました。料理人は、エビをまるごと(殻、ミン)調理してエビの“おいしさ”を引き出しますが、加工食品では、様々な理由(流通/価格/安全性/工程負荷/手間など)でエビをまるごと使用する製品開発は難しいのが実状です。その差に“おいしさ”の秘密があると、当社で検討した結果、エビをまるごと調理した際に得られる成分の一つであるチアゾール類がその重要な因子である事を確認し、そのチアゾール類を含有する製品を開発しました。本製品を使用することで、エビをまるごと調理したような『濃厚感』『香ばしい風味』を、簡便に付与する事ができます。当社が得意とする、「抽出」「リアクション」「配合」技術を用いて、形状の異なる2タイプ(MS:ペースト・AB:粉末)をご用意致しました。

【新製品 概要】

1. 製品名:①ハイクックシュリンプエキス MS
②ハイクックシュリンプエキスパウダーAB
2. 発売日: 2016年5月20日(金)
3. 発売地域: 全国
4. 包装: ①②ダンボール箱
5. 容量: ①10kg(Zテナー) ②1kg(アルミ蒸着袋)×10
6. 製品特長:

①ハイクックシュリンプエキス MS

エビをまるごと調理したような、特有の濃厚な風味や香ばしい風味を付与できるペースト状の調味料です。洋風・エスニック系を中心に、ソース・スープ・惣菜類にご使用いただくと、エビ特有の濃厚感が増し、深みのある味に仕上がります。

②ハイクックシュリンプエキスパウダーAB

エビをまるごと調理したような、特有の香ばしい風味や濃厚感を付与できる粉末の調味料です。洋風・エスニック系を中心に、ソース・スープ・惣菜類にご使用いただくと、エビ特有の豊かで、濃厚感のある風味に仕上がります。

【このリリースに関するお問い合わせ先】

MCフードスペシャリティーズ株式会社 営業企画部

本社: 〒100-0006 東京都千代田区有楽町 1-2-2 東宝日比谷ビル 16F

TEL :03-5501-7318 FAX :03-5501-7331