

液体製品案内一覧表

商品名	一般名	内容量	品質規格 (%)		微生物規格 (個/g以下)		荷姿		保存方法	賞味期限	アレルギー
			Brix	塩分	一般生菌	大腸菌群	外装	内装			
MBエキス：粉末を添加し、特徴のあるだし感を有する混濁したエキス製品。使用例：つけめんのつけだれ、和風だしとして											
かつお節エキス MS-BB	鰹節エキス	20 Kg	46±2.0	15±2.0	3,000	陰性	ダンボール	ポリエチレン	冷蔵 (10℃以下)	6ヶ月	なし
	原材料：かつおのふし、かつお、蛋白加水分解物、食塩、酵母エキス										
さば節エキス MS-BS	さば節エキス	20 Kg	46±2.0	15±2.0	3,000	陰性	ダンボール	ポリエチレン	冷蔵 (10℃以下)	6ヶ月	さば
	原材料：さばのふし、さば、さばエキス、蛋白加水分解物、食塩、酵母エキス										
煮干エキス MS-BU (うるめ)	煮干エキス	20 Kg	45±2.0	15±2.0	3,000	陰性	ダンボール	ポリエチレン	冷蔵 (10℃以下)	6ヶ月	なし
	原材料：煮干いわし (うるめいわし)、いわし、蛋白加水分解物、還元水あめ、食塩、酵母エキス、増粘剤(キサンタンガム)										
煮干エキス MS-BK (カタクチ)	煮干エキス	20 Kg	45±2.0	15±2.0	3,000	陰性	ダンボール	ポリエチレン	冷蔵 (10℃以下)	6ヶ月	なし
	原材料：煮干いわし (かたくちいわし)、いわし、蛋白加水分解物、還元水あめ、食塩、酵母エキス、増粘剤(キサンタンガム)										
カツオエキス①：かつお身肉を原料とした、強い肉質感を有するエキス製品。使用例：めんつゆ、調味料の原料として											
鰹エキス MS-S	かつおエキス	20 Kg	76±2.5	12±2.0	3,000	陰性	ダンボール	ポリエチレン	常温 (冷暗所)	12ヶ月	なし
	原材料：かつお、食塩										
鰹エキス MS-H	かつおエキス	20 Kg	60±2.0	15±2.0	3,000	陰性	ダンボール	ポリエチレン	常温 (冷暗所)	6ヶ月	なし
	原材料：かつお、食塩										
鰹エキス MS-P	かつおエキス	20 Kg	60±2.0	12±2.0	3,000	陰性	ダンボール	ポリエチレン	常温 (冷暗所)	6ヶ月	なし
	原材料：かつお、食塩										
カツオエキス②：かつお身肉を原料とした、混濁したエキス製品。使用例：抽出原料、調味料として											
鰹エキス MS-2	かつおエキス	20 Kg	50±2.0	—	10,000	陰性	ダンボール	ポリエチレン	冷蔵 (10℃以下)	6ヶ月	なし
	原材料：かつお										
鰹エキス MS-A	かつおエキス	20 Kg	40±2.0	—	3,000	陰性	ダンボール	ポリエチレン	冷蔵 (10℃以下)	6ヶ月	なし
	原材料：かつお										
鰹魚醤エキス：魚醤特有の臭みを低減した鰹魚醤を基材としたエキス製品。使用例：和風だし、めんつゆ、漬け物の漬けだれとして											
鰹節エキス MS-K	鰹節エキス	20 Kg	31±2.0	14.3±1.0	3,000	陰性	ダンボール	ポリエチレン	常温 (冷暗所)	6ヶ月	なし
	原材料：かつお、かつおのふし、食塩、酒精										
鰹節エキス MS-N	かつおエキス	20 Kg	35±2.0	15±2.0	3,000	陰性	ダンボール	ポリエチレン	常温 (冷暗所)	6ヶ月	なし
	原材料：かつお、食塩、酒精										
さばエキス：さば身肉やさばのふしを使用した、だし感の強いエキス製品。使用例：和風だし、調味料として											
さばエキス MS	さばエキス	20 Kg	38±2.0	8±2.0	3,000	陰性	ダンボール	ポリエチレン	常温 (冷暗所)	12ヶ月	さば
	原材料：さば、酒精、食塩										
さば節エキス MS	さば節エキス	20 Kg	37±2.0	14.3±2.0	3,000	陰性	ダンボール	ポリエチレン	常温 (冷暗所)	6ヶ月	さば
	原材料：さば、さばのふし、食塩、酒精										

液体製品案内一覧表

商品名	一般名	内容量	品質規格 (%)		微生物規格 (個/g以下)		荷姿		保存方法	賞味期限	アレルギー
			Brix	塩分	一般生菌	耐熱性菌	外装	内装			
まぐろエキス：まぐろ身肉を使用した、肉質感の強いエキス製品。使用例：抽出原料、和風だし、めんつゆとして											
まぐろエキス MS	まぐろエキス	20 Kg	61±2.0	15±2.0	3,000	陰性	ダンボール	ポリエチレン	常温 (冷暗所)	6ヶ月	なし
	原材料：まぐろ、食塩										
アンチョビソース：カタクチイワシを使用した、熟成感の強いエキス製品。使用例：調味料として											
アンチョビソース MS-A	いわしエキス	20 Kg	45±2.0	19±2.0	10,000	陰性	ダンボール	ポリエチレン	常温 (冷暗所)	6ヶ月	なし
	原材料：かたくちいわし、食塩、米麴、砂糖、醸造酢、調味料 (アミノ酸等)、増粘剤 (キサンタンガム)										
アンチョビソース MS-T	いわしエキス	20 Kg	43±2.0	22±2.0	10,000	陰性	ダンボール	ポリエチレン	常温 (冷暗所)	6ヶ月	なし
	原材料：かたくちいわし、食塩、米麴、増粘剤 (キサンタンガム)										
昆布エキス：昆布を原料とした、風味の強いエキス製品。使用例：和風だし、めんつゆとして											
昆布エキス MS-B	こんぶエキス	20 Kg	40±2.0	15±2.0	3,000	陰性	ダンボール	ポリエチレン	常温 (冷暗所)	6ヶ月	なし
	原材料：昆布、デキストリン、食塩										
昆布エキス MS-D	こんぶエキス	20 Kg	36±2.0	17±2.0	3,000	陰性	ダンボール	ポリエチレン	常温 (冷暗所)	12ヶ月	なし
	原材料：昆布、食塩、デキストリン、酵母エキス										
フィッシュエキス：複数の魚介を原料とした、風味の強いエキス製品。使用例：練製品、調味料として											
魚介エキスMS-C	魚介エキス	20 Kg	42±2.0	15±1.0	3,000	陰性	ダンボール	ポリエチレン	常温 (冷暗所)	6ヶ月	なし
	原材料：いわし、デキストリン、食塩、かつお魚醤										
魚介エキスMS-I	魚介エキス	20 Kg	55±2.0	10±2.0	3,000	陰性	ダンボール	ポリエチレン	常温 (冷暗所)	6ヶ月	なし
	原材料：いわし、まぐろ、調味料 (アミノ酸等)、デキストリン、食塩、酵母エキス、キサンタンガム										
魚介エキスMS-K	かつおエキス	20 Kg	42±2.0	15±1.0	3,000	陰性	ダンボール	ポリエチレン	常温 (冷暗所)	12ヶ月	なし
	原材料：かつお、食塩、酵母エキス										
とびうおエキス：トビウオや焼あごを使用した、肉質感の強いエキス製品。使用例：和風だし、めんつゆ、練製品として											
あごエキスMS	とびうおエキス	20 Kg	35±2.0	15±2.0	3,000	陰性	ダンボール	ポリエチレン	常温 (冷暗所)	6ヶ月	なし
	原材料：とびうお、食塩、デキストリン、酵母エキス、増粘剤 (加工デンプン)										
焼あごエキス MS	焼あごエキス	20 Kg	35±2.0	15±2.0	3,000	陰性	ダンボール	ポリエチレン	常温 (冷暗所)	6ヶ月	なし
	原材料：とびうお、焼あご、食塩、デキストリン、酵母エキス、増粘剤 (加工デンプン)、酒精										
その他：特徴的な原料を使用したエキス製品。使用例：抽出原料、和風だし、めんつゆとして											
煮干エキス MS-Y	煮干エキス	20 Kg	22.5±2.0	12±2.0	3,000	陰性	ダンボール	ポリエチレン	常温 (冷暗所)	6ヶ月	なし
	原材料：煮干いわし、食塩、酒精、魚介エキス、酵母エキス										
えびエキス MS	えびエキス	20 Kg	55±2.0	12±2.0	3,000	陰性	ダンボール	ポリエチレン	常温 (冷暗所)	6ヶ月	えび
	原材料：えび、食塩										
いかエキス MS	いかエキス	20 Kg	50±2.0	15±2.0	3,000	陰性	ダンボール	ポリエチレン	冷蔵 (4℃以下)	6ヶ月	いか
	原材料：するめいか、食塩										