

新素材紀行シリーズ

「いかす^{じゃん}醬」のご案内



株式会社 キタマ

本 社 06-6997-3761

金沢(営) 076-223-8623

関東(営) 048-647-3081

商品特徴



- ◆ 他の魚醤に比べ、**いか独特の香ばしい風味と香りがあります。**
- ◆ コクがあるため、隠し味として使用すると**味に幅、複雑味が出ます。**
- ◆ 塩カド・酢カドを取り、まろやかな仕上がりになります。
- ◆ 創作料理の調味料として。
下記の調味料の代用として使用することにより、**味の差別化がはかれます。**
 - ・エスニック料理の調味料(ナンプラー・ニョクマム)
 - ・韓国料理の塩辛類(いか・かつお・いわし・あみ他)
 - ・イタリア料理(アンチョビを調味料として)
 - ・中国料理(魚露《ユイルウ》)
- ◆ **発酵食材(納豆・味噌・醤油など)と相性が良いため、納豆のタレ・だしつゆ**
など隠し味として旨味が増します。
- ◆ **酸味・柑橘類と相性が良いため、ドレッシング・ポン酢などの隠し味として**
味に含みが出て、ひと味差のつくおいしさに仕上がります。

使用例

和風惣菜 添加量の目安:0.3~2%

- **いかと大根・いかと里芋の煮物など**

醤油辛さを抑え、いかの風味が増し、旨味のしみこみの良い煮物になります。

- **だし巻き卵**

旨味と風味が増します。



佃煮 添加量の目安:1~2%

- **昆布佃煮**

醤油の塩カドが取れ風味豊かになります。

- **椎茸甘煮(巻き寿司・ちらし寿司など)**

甘ったるさを抑え椎茸の旨味を引き出し、味がまとまります。

漬物 添加量の目安:1~3%

- **浅漬け・たまり漬け**

塩カドが取れ、当社昆布エキス『いいだしっぺ』と併用することにより、風味豊かな旨味が加わります。

- **キムチ・キムチのたれ**

コクと旨味が増し辛味がマイルドになります。『いいだしっぺ』と併用することにより味のカドをまろやかにします。

水産加工品 添加量の目安:1~3%

- **味噌漬け・みりん干し**

魚の臭みをマスキングし、旨味とコク味が増します。



つゆ・たれ等液体調味料 添加量の目安:1~3%

● めんつゆ

味に厚みが出て伸びの良いめんつゆになります。

● 煮物用調味液

醤油の一部を置き換えて添加すると、かつおエキスなどの生臭さをマスキングし醤油っぽさを抑えて味がまとまります。

● チゲ鍋つゆ

旨味が増しチゲ鍋らしさが出ます。

● ドレッシング

旨味の付与や隠し味に。

● ポン酢

味の伸びが良い、ひと味差のつく旨味のあるポン酢に仕上がります。



洋風惣菜 添加量の目安:0.5~2%

● カレー

隠し味として全体の味をまとめてまろやかにし、コク深い味になります。



ソース類 添加量の目安:2~4%

● 焼きそばソース

味に厚みが出てコク深いまろやかなソースになります。

● ペペロンチーノソース

旨味が加わり風味豊かに仕上がります。

スープ類 添加量の目安:0.5~1%

● 中華スープ

味の幅が広がり、厚みのある味に仕上がります。

● ラーメンスープ

旨味が増し、まろやかで深みのあるスープになります。

● ブイヤベース

少量添加で旨味が増し複雑味も加わり、味にまとまりが出ます。



中華風惣菜 添加量の目安:1~5%

● 餃子

いかす醬の旨味がアクセントになり、ひと味違う仕上がりになります。

● 鶏団子

鶏肉の臭みをマスキングし、干しいたけなど野菜の旨味を引き立て、くどさのないあっさりとした味に仕上がります。

● 酢豚

味にメリハリが付き旨味を引き立たせます。

● 八宝菜

スープの塩カドが取れ、魚介類の旨味を引き立てます。『いいだしっぺ』を添加することでベース味の底上げと、オキアミ魚醤の併用でより一層深い味わいの旨味になります。

● 鶏の唐揚げ 下味用調味液

鶏肉の畜肉臭をマスキングし、伸びのある味になります。

エスニック風惣菜 添加量の目安:1~3%

● タンドリーチキン

香辛料がマイルドな辛さに抑えられ、淡白な胸肉には旨味が加わりコクのある味に仕上がります。

● インドネシア風串焼き(インドネシアの「サテ」風)

ピーナツバターを白ねりごまで代用し、練りごまソースにいかす醬を添加することで旨味と風味豊かな一品になります。



Q&A

Q: 『いかす醬』とは何ですか？

A: いかの魚醬です。石川県奥能登地方で古くから作られている、「いしる(いしり)」を食品加工向けに品質規格に基づき使いやすく調整した調味料です。

Q: 原料は何を使用していますか？

A: いかの内臓と食塩です。

Q: どこで製造しているのですか？

A: 石川県の能登で原液を仕込み、協力工場にて加工・製品化しています。

Q: いかの産地はどこですか？

A: 日本近海です。

Q: いかの種類は何ですか？

A: スルメイカです。

Q: 食品添加物は使用していますか？

A: いかと食塩だけによる自然発酵で、食品添加物は使用していません。

Q: えび、かにがコンタミネーションする可能性はありますか？

A: いかはえび・かにを捕食している可能性があることから、えび・かにのアレルゲン含有検査を行ないましたが、分析の結果陰性でしたので、問題はないかと考えております。

Q: 最終商品への表示はどのようにしたらよいですか？

A: 魚醬(いか由来)、または 魚介発酵調味液(いか由来)、または 魚醬《文末に》「原材料の一部にいかを含む」。

Q: 保存方法はどのようにしたらよいですか？

A: 高温多湿、直射日光を避け、冷暗所にて保存してください。

Q: 開封後はどのように保存したらよいですか？

A: 冷暗所もしくは冷蔵庫にて密封保管し、お早めにご使用ください。

Q: 賞味期限は？

A: 未開封で、製造より18ヶ月です。

Q: どのような荷姿ですか？

A: 20kg缶です。