

kazusa-smoke
燻製調味料のご紹介

株式会社リオ

kazusa-smokeのミッション 人々の食生活に火の記憶を呼び覚ます

有機 JAS 認証自社工場にて液体調味料に有機燻製を施す技術で
特許を持つ世界で唯一無二のオーガニックスモーク調味料です。

Kazusa-smokeは(株)リオの登録商標です。

最古にして新たな味覚「燻味」

～炎は最古の調味料～

太古の時代

「炎の発見」によって人類の生活は爆発的な変化を遂げました。多くの恵とともに「加熱調理」という新たな食生活を手に入れた人類。狩りをしたその場での捕食ではなく、いつでも安全な場所で加熱殺菌した食物を摂取することが出来、更に大脳の肥大化に役立つ効率的な栄養を生成し、食の多様化、趣向性が生まれ哺乳類の頂点に進みます。また炎の副産物である煙は食物を干しておくだけで、「燻製」という保存法が偶然生まれたことから、長期備蓄という発想が生まれ、食の多様化や農耕への発展と繋がっていきました。

私たちが自然に求めてしまう「炎」の香り。ホットプレートの焼肉よりもBBQの焼肉を、電子レンジのやきとりより炭火焼のやきとりを好むのは太古の時代から私たち人類の遺伝子に脈々と刻み込まれた火の香りといえるのです。我々はこの風味に「燻味」という新たな名をつけるとともに、液体にその燻味を付与した「燻製調味料」を製造しています。



人類と火の歴史

レトロネイザル経路からの美味しさをアプローチ

近代脳科学で注目されている美食学「ニューロガストロノミー」。食物のもつ成分に注目するのではなく、味を受け取る神経組織に注目した美食学のことで。

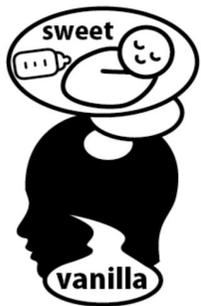
私たちkazusa-smokeは、その嗅覚に焦点を当てて、美味しさを追求しています。

哺乳類の中で嗅覚が非常に弱いとされてきた私たち人類ですが、近年では人類は嗅覚そのものが弱いのではなく、火の発見とともに調理という行為で「食」を発展させてきたことで、独自の嗅覚経路を形成してきたことが解明されつつあります。

味覚のメカニズム



舌と鼻からの味の認識割合



赤ちゃんは母乳の匂いで乳首の場所をかぎ当てられることが知られています。火の記憶と同様、遺伝子に刻み込まれた本能は力強いものがあります。母乳にはまたバニラの香りと同じ成分が含まれているといわれており、バニラの香りが甘く感じるのはこのため。私達は経験による「味」と「香り」を関連付けるとい事ができます。

燻製の香りも同様でヨーロッパで燻製しょうゆを試食してもらおうと「液体のソーセージだ」と表現をされ、日本では「経節が入っているようだ」といわれます。いずれも動物性の旨味成分であるイノシン酸や塩味を連想していると考えており、このことから燻製調味料をかけるだけで、どんな料理も旨味がアップしたように感じるのです。

一般的に香りを嗅ぐときの嗅覚経路はオルソネイザル経路と呼ばれ、鼻先から「くんくん」と嗅ぐ行為による嗅覚経路として、私たちも含めほとんどの哺乳類がこの経路から感じた香氣成分を「香り」と認識しています。それに対し私たち人類のみが持つ嗅覚経路があり、食物を摂取したときの「ごっくん」という呼吸をはじめとした、喉からこみあげる香りの経路のことをレトロネイザル経路と呼びます。

実はこのレトロネイザル経路からくる香氣成分を、実は私たちは「香り」とは認識できず「味」と感じているのです。驚くことに「味」として認識している全体の、なんと8割を嗅覚が感じとっており、舌ではおよそ2割しか感じていないことが分かっています。風邪を引いたとき、鼻が詰まったときに味がわからなくなるというのはレトロネイザル経路の遮断から起こるのです。

食品の製造加工に関する新技術の開発として

2020年 第41回食品産業優良企業等表彰事業

農林水産省 食料産業局長賞受賞



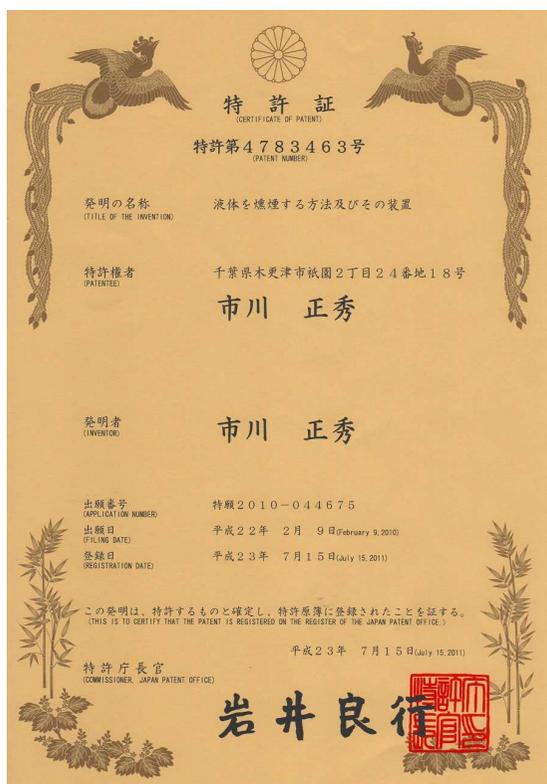
◆表彰部門 食品産業部門 <経営革新タイプ>
食品の製造・加工に関する新技術の開発
主な功績の概要

- 2011年「液体を燻煙する方法およびその装置」として特許を取得。無添加でありながら今までにない香りの調味料の製造販売を実現し、調味料業界に「燻製調味料」という新たな市場を創出した。
- 燻製加工の有無だけでなく、ガスクロマトグラフィーを用いて高度分析し、燻香を視覚化。香りの強弱を数値管理し、製品の力価を詳細にコントロールすることで、非加熱食品や液状の食品にも燻製風味を付与できるので今までにない新しい料理を創造できる。
- 大手メーカーへの原料提供や技術提供など、あらゆる食品の風味向上へ寄与できる技術である。
- 香りによって塩味やコクを強く感じるため、減塩の可能性が期待できるほか、ヴィーガン、ベジタリアンなどへの味の多様化に貢献できる。
- 本技術による新たな地域産品開発は、廃材をスモークチップとして用いることもできるため、SDGsを見据えた新たな取り組みともなり得る。

2011

液体を燻煙する方法とその装置

特許第4783463号取得



2017 燻製業界で初めて 有機JAS認証取得



株式会社リオ(kazusa-smoke工場)は燻製業界で初めて有機JAS認証を受け、昨今見直されている有機食品のカテゴリに取り組みをはじめました。くん液や香料のような添加物ではなく、液体を直接燻製することで得られる自然な燻製の香りは、香ばしい美味しさとともに健康にまで届く燻製調味料のカテゴリを広げます。味付けなどの出口戦略に足踏み状態であった国内オーガニックマーケットに一石を投じる調味料として各界からの大きな期待も寄せられ、日本経済新聞社をはじめとした様々なメディアでもその期待を報じられました。kazusa-smokeは特許製法により液体を直接燻煙しているため、香料・着色料・保存料など一切付加されていない「完全無添加」の調味料ですので、どんな食材にも安心してご使用いただけます。

日本経済新聞



日経MJ新聞



日刊工業新聞



【燻製調味料の使用例】 炎を使わず「無添加」で「燻味」を付与します



フレッシュサーモンが燻製風味に
イクラがスモークサーモンの味に



劇的な味の変化
1ピースだけのスモークフレーバー



フレッシュスモークオイスター
スモーキーキャビア



想像を超える創作料理
燻味を混ぜ込むという手法



どんな身近なお料理も
新たな風味を加えて新メニューに



スイーツの世界にも燻味の新しさ
香ばしい甘みの表現

使用量で燻味をコントロールできます

強

● 燻製風味

調味料の香りそのままに燻製風味を味わえます



● 香ばしさ／経節風

使用料の調整で経節のような風味を表現できます。
他の調味料にはない「香ばしさ」を与えます。

弱

● コク／深み／複雑味

僅かに香りを加えることで料理に複雑味が生まれ、
コクや深みを表現できます

【実績多数】

- ・ 大手航空会社国際線機内食
- ・ ミシュランガイド星付きレストラン
- ・ 某有名テーマパーク内レストラン
- ・ 有名ホテル多数（フレンチ・和食）
- ・ 有名ベーカリー
- ・ 大手中華料理店
- ・ 他多数採用実績あり

kazusa-smokeのスタンダードラインナップ



燻製オリーブオイル90g

お料理にサッとかけるだけで素材の風味に奥行きと香ばしさを加え、ワンランク上のリッチな味わいに変化させます。



燻製しょうゆ100ml

焦がし醤油のような香ばしさと深みのある出汁のようなコクが重なる美味しさ。TKGをはじめ、醤油のシーンがガラリと変わります。



燻マヨ200g

マヨラー歓喜必須の味わい深いマヨ。サラダだけでなくお肉や魚介にもよく合います。サンドイッチやポテトサラダの隠し味にも。



お肉が美味しくなる
燻製ステーキソース100ml

醤油とバルサミコ酢の燻製。酸味と塩味のバランスが良く少量の甘みを加えているので、お肉だけでなく、お魚や野菜も深い味わいに。

Kazusa-smokeの有機燻製調味料



有機燻製オリーブオイル180g

お料理にサッとかけるだけで素材の風味に奥行きと香ばしさを加え、ワンランク上のリッチな味わいに変化させます。

【有機JAS商品】

【おすすめレシピ】



豆腐と塩
美味しい豆腐と美味しい塩。燻製オリーブオイルをかけるだけでフレッシュチーズのような味わいに。今まで食べたことのない逸品です。



有機燻製しょうゆ65ml

焦がし醤油のような香ばしさと深みのある出汁のようなコクが重なる美味しさ。TKGをはじめ、醤油のシーンがガラリと変わります。【有機JAS商品】

【おすすめレシピ】



茹でとうもろこし
電子レンジやゆでただけのとうもろこしに燻製しょうゆをサッとひとかけ。一瞬でやきとうもろこしのような味わいに。



有機燻製ピクルスの素180ml

ピクルスなのにスモーキー。商品が容器になっているので開封してお野菜をいれるだけ。クセのある野菜も燻製の力でとっても優しく。【有機JAS商品】

【おすすめレシピ】



キノコのピクルス
貼る夏野菜しか思い浮かばないピクルスもスモーキーピクルスなら秋冬野菜もしっかりカバー。ホットピクルスも美味しいです。

Kazusa-smokeの業務用燻製調味料

燻製しょうゆ



容量：500ml
容器：ペットボトル
入数：15本／ケース
関東二段仕込み
JAS特級濃口醤油を
国産サクラチップで
じっくり燻製
香料・燻液無添加

燻製オリーブオイル



容量：450g (500ml)
容器：ペットボトル
入数：15本／ケース
スペイン産エキストラ
バージンオリーブオイル
を国産サクラチップで
じっくり燻製
香料・燻液無添加

燻製なたね油「N5S」



容量：90g (100ml)
容器：ガラス瓶
入数：12本／ケース
なたね油を特殊製法
で濃厚燻製。弊社通
常品の5倍の燻製を施
しています。もちろ
ん香料・燻液無添加



N5Sは他の業務用商品と特性が異なります。（そのままかけないで下さい）

N5Sはトップシェフに合わせて開発された商品です。弊社では香りの強さを香気分析をかけて安定化させておりますが、「もう少し強い香りが欲しい」「素材に合わせた燻香の調整をしたい」というご要望にお応えした濃厚燻製となっております。N5Sの「5」は他の燻製調味料に比べて5倍の燻製香を施してある意味を含んでおり、「香りのコンクタイプ」とお考え下さい。この商品を普段お使いのオイルで5倍希釈していただくと通常燻製商品と同じ強さの燻香になります。

このような商品特性から、容器はよりバリア性の高いガラス瓶とし、サイズもペットボトルの1/5サイズで100ml (90g) となっています。