

# 酒類浸漬用 高品質オークチップ° ローストチップ®

岩手県産の原木を酒類の浸漬に最適なサイズ（約2～6mm）にチップングし、さらに独自の特許製法※でじっくりとローストしています。ロースト処理によりチップ中のセルロースやリグニンの一部が熱分解されるとスパイシーなロースト香や甘香ばしいバニラ香を醸すことができます。ローストの強度を調整することで、フレッシュ感溢れるフレーバーから樽熟成したかのような濃厚さまで幅広い風味付け効果が期待できます。

※製法は岩手県工業技術センターと共同で開発した特許技術です。特許第7309139号

## 分類・外観

## 規格・特徴

### ライト



生木で感じるフレッシュでフルーティーなオーク原木由来の風味を付与します。衛生管理上最低限の加熱処理をしています。

木香★★★ スモーク香★ . . . バニラ香 . . .

### ミディアム



オーク原木由来の風味を残し、適度なスモーク香とバニラ香を併せた複雑な風味を付与します。扱いやすいバランス型です。

木香★ . . . スモーク香★★ . . . バニラ香★★ .

### ストロング



強い加熱処理によるオーク材のロースト感と、バニラやカラメルのような深い甘い香りを付与します。

木香 . . . スモーク香★ . . . バニラ香★★★

☆ オーク（コナラ）をはじめ、ヤマザクラやイタヤカエデなどその他の樹種・チップサイズでも対応可能です。 ミズナラは期間限定の特注品となります。

☆☆ 樹種によって酒類の品目が変更になる場合があります。  
管轄の税務署にご確認ください。

約3g/Lの添加量で、3週間程度の浸漬から効果が表れます

<お問い合わせ先>

進誠産業株式会社

〒350-0417

埼玉県入間郡越生町上野東4-19-1

TEL : 049-292-6333

FAX : 049-292-6103

Email: eigyo@sinsei-s.co.jp