

フレバリングパウダーシリーズ

【製品特長】

- 調味料等の粉末商品に、香料を配合した力価の高いパウダーです。
- 風味・呈味を同時に付与し、一体感のある食味UPが可能です。

【ラインナップ】

◎エビフレバリングパウダー<調味料・香料製剤> *使用基準有

【特長】加熱したエビの白身感のある旨味、殻感と白身のジューシな甘い香りを同時に付与できます。

【標準的な使用方法】全量に対し1.0%添加

【表示例】調味料(アミノ酸等)、香料、(一部にえびを含む) 【内容量】1kg×10、10kg×1 【賞味期限】9ヵ月

◎カニフレバリングパウダー<調味料・香料製剤> *使用基準有

【特長】加熱したカニの甘みと白身感のある旨味、ジューシーな甘い香りを同時に付与できます。

【標準的な使用方法】全量に対し1.0%添加

【表示例】調味料(アミノ酸等)、香料、(一部にかに・大豆を含む) 【内容量】1kg×10、10kg×1 【賞味期限】12ヵ月

◎グリルフレバリングパウダー<調味料・香料・くん液製剤> *使用基準有

【特長】網や鉄板で肉を焼き上げたような芳ばしい香りとお肉の旨味やリアルな調理感を付与できます。

【標準的な使用方法】全量に対し1.0%添加

【表示例】調味料(アミノ酸等)、香料、くん液、(一部に小麦・大豆を含む) 【内容量】1kg×10、5kg×2 【賞味期限】12ヵ月

◎炭焼きフレバリングパウダー<調味料・香料・くん液製剤> *使用基準有

【特長】炭火で焼いたような燻煙感のある香りとお肉の旨味を付与できます。

【標準的な使用方法】全量に対し0.8%添加

【表示例】調味料(アミノ酸等)、香料、くん液、(一部に小麦・大豆を含む) 【内容量】1kg×10、5kg×2 【賞味期限】12ヵ月

◎トマトフレバリングパウダー<調味料・酸味料・香料製剤>

【特長】完熟トマトを丸ごと煮込んだ様な濃厚な香味や旨み、まろやかな酸味を付与できます。

【標準的な使用方法】全量に対し1.0%添加

【表示例】調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料 【内容量】1kg×10、10kg×1 【賞味期限】12ヵ月

◎タラコフレバリングパウダー<調味料・香料製剤> *使用基準有

【特長】生タラコの自然な香りとうま味を付与できます。

【標準的な使用方法】全量に対し0.5~1.0%添加

【表示例】調味料(アミノ酸等)、香料、(一部にいか・さけを含む) 【内容量】1kg×10、10kg×1 【賞味期限】12ヵ月

◎ヤキサケフレバリングパウダーA<調味料・香料製剤> *使用基準有

【特長】焼鮭のうま味と香ばしさを付与します(焙焼の香ばしさが強いタイプです)。

【標準的な使用方法】原料に対し1.0%添加

【表示例】調味料(アミノ酸等)、香料、(一部に小麦・大豆を含む) 【内容量】5kg×2、10kg×1 【賞味期限】12ヵ月

◎ヤキサケフレバリングパウダーT<調味料・香料製剤> *使用基準有

【特長】焼鮭のうま味と香ばしさを付与します(鮭の脂の呈味感が強いタイプです)。

【標準的な使用方法】原料に対し1.0%添加

【表示例】調味料(アミノ酸等)、香料 【内容量】5kg×2、10kg×1 【賞味期限】12ヵ月

◎エビフレバリングパウダーⅡ<調味料・香料製剤> *使用基準有

【特長・用途】エビのアレルギーを含まず、エビのうま味と香りを同時に付与します。

【標準的な使用方法】全量に対し1.0%添加

【表示例】調味料(アミノ酸等)、香料 【内容量】5kg×2、10kg×1 【賞味期限】12ヵ月

2026.02更新



OGAWA GROUP

サンダイヤ株式会社

東京本社	TEL03-5833-8670	釧路営業所	TEL0154-53-3191
札幌支店	TEL011-663-2111	函館営業所	TEL0138-42-8681
福岡支店	TEL092-761-6267	大阪営業所	TEL06-6202-5750
静岡営業所	TEL054-282-1735	広島営業所	TEL082-568-6695