

炭火の香り ビーフ風味付与

「香味油SAM」販売開始

角光化成

な炭火の香りを付与した

シーズニングオイル。直

火釜で丁寧に炊き出され

ており、食品にコク、う

ま味、調理感を付与でき

る。炭火で炙り焼いたビ

ーフの風味に加え、醤油

や香味野菜を焼いたとき

の風味も兼ね備えてお

り、より強い調理感が出

せる。0.5%の少量添加で

効果を発揮するため、油

脂添加量を大幅に削減で

付与できる。

同社は、食品業界で深

刻化する人手不足に着目

し、手軽に本格的な調理

感を付与できる香味油の

開発を進める。昨年末に

は、醤油や野菜をラード

で炒めた焦げ感を付与で

きるシーズニングオイル

「香味油TON」を上

市。ビーフエキスと併用

し味と風味をエンハンス

させる「同GYU」、麻

辣系のラー油「同JAO」を取り揃えている。

将来的には鶏油を使った

香味油の開発も視野に入

れている。

角光化成はこのほど、

炭火で焼いたビーフの風

味を付与するシーズニン

グオイル「香味油SAM」

を発売した。ハンバーグ

や焼肉などに手軽に炭火

で炙った香りを付与でき

きるため、調理現場や加

工食品製造現場での人手

不足対策に貢献する。

香味油SAMは、半固

形状タイプの牛脂香味油

に、香料を使用せず自然