

熟成こうじ調味料

LacPa (ラクパ)



“LacPa (ラクパ)” とは？

- LacPaとは、乳タンパク質を米こうじを使って熟成させた乳のコク味に特化した発酵調味料です。
- 耐熱性に優れているため、高温調理品でも加熱後の味や香りの飛びが少なく、効果が持続します。そのためグラタンやスープにコクを付与する他に、バターの代替としても広く利用できます。
- 使いやすいペースト状なので、他の素材との混合が容易です。
- 独自製法により添加した際の食感がなめらかになります。
- 高力価のため、少量添加で優れた効果を発揮します。
そのため、コストダウンとしても利用できます。
- チーズなどの乳製品を配合した製品に少量添加して頂くと、これらの使用量を減らし、コストダウンすることが可能です。



製品特性

● 性状	粘調性のあるペースト
● 表示例	発酵調味料（一部に乳成分を含む） こうじ調味料（一部に乳成分を含む）
● 使用原材料	乳製品、チーズフード、米麴、食塩／増粘剤（加工でん粉）
● 荷姿	5 kg
● アレルゲン表示	乳成分
● 賞味期限	製造より10カ月
● 保存条件	要冷蔵
● 包装荷姿	内装：5 kg バックインボックス 外装：ダンボール
● 一般成分	塩分 10 ± 2 %
● 衛生規格	一般生菌数 1,000ヶ/g 以下 大腸菌群 陰性 カビ・酵母 1,000ヶ/g 以下



LacPa (ラクパ) の効果

LacPa (ラクパ) は乳タンパク質を米こうじなどによって熟成させた、**乳のコク味に特化した発酵調味料**です。

長期熟成しているため濃厚な乳のコクや風味はもちろん、熟成感も付与します。
耐熱性に優れ、ペースト状でハンドリングも良好なので様々なレシピに応用できます。

乳のコク味

推奨添加量：0.3～0.5%

グラタン

乳のコク、濃厚感が付与されます。
高温長時間加熱でも効果が持続します。



チーズソース

チーズ様のコクを付与し、濃厚感が付与されます。
チーズのコストダウンが可能です。



ミルク感の付与

推奨添加量：0.3～0.5%

クリームスープ

ミルクっぽい濃厚なコクが付与されます。
クリーミーに仕上がります。



クリームコロッケ

ミルクっぽい濃厚なコクが付与されます。
加熱、冷凍、再加熱でも効果が持続します。



バター感の付与

推奨添加量：0.5～1.0%

明太パスタソース

マーガリンなどの油脂に添加してバターの置き換えが可能です。
さらにコクを付与することが出来ます。



塩バターロール

マーガリンに添加すると、まるで発酵バターのような味と香りが演出できます。
バターのコストダウンが可能です。



角光化成株式会社

東京都台東区日本堤1丁目5番1号
お問い合わせ TEL: 03-3875-8711

ホームページ <https://www.kakko.co.jp>