

炭火で焼いたビーフの香り
食欲をそそるシーズニングオイル

香味油SAM



香味油SAMとは？

半固形状タイプの牛脂香味油に炭火の香りを付与した香味油です。
炭火で炙り焼いたときの肉汁をイメージしたシーズニングオイルです。
直火釜で丁寧に炊き出しており、コク・旨味・調理感が付与できます。

特徴

融点28.1℃と低温のため、ハンドリングが良好です。
そのため油を溶かす時間が、通常の牛脂に比べて約半分になります。
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きます。

香料
不使用！

用途

ハンバーグ
焼きおにぎり

焼き肉のたれ
チャーシュー

焼きそば
カレー



製品規格

- 表示例 香味油、(一部に牛肉・大豆・小麦を含む)
- アレルギー表示 牛肉・大豆・小麦
- 賞味期限 製造日より6ヶ月
- 保存条件 常温
- 内容量 15kg入り
- 包装荷姿 缶(18ℓ50Cクリップ缶)
- 一般成分 酸化(AV)3以下 過酸化価(P OV)1.0 meq/kg以下
一般生菌数 1000ヶ/g以下
大腸菌群 陰性
- 性状 黄色から褐色を帯び、半固体状または液体状



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>