

# 原料系商品のご提案

# mz J 冷凍清湯チキンスープ20 2K 5K

十文字丸善スープ製造品 岩手県産鶏を部位・製法にこだわり緩やかに炊き出した、旨味の強い低濃縮無塩冷凍 チキンスープ クリアタイプ (Bx20)

#### ● 原料・製法のこだわり

種鶏・孵卵から加工まで一括管理され、環境・ 餌・水にこだわって飼育された岩手県産鶏ガ ラの旨味の強い部位のみを使用。

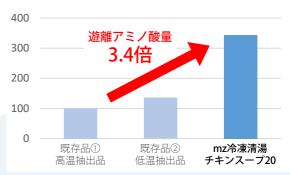
鶏肉処理工場に隣接したスープ工場で、新鮮 な原料をこだわりの製法で炊き出し、じっく りと旨味を引き出しました。





#### 遊離アミノ酸量の比較

部位・製法にこだわることで、従来品よりも コク味・風味に優れ、旨味のもととなる遊離 アミノ酸が豊富なスープに仕上げました。



※Rx10あたりの游離アミノ酸量で比較 ※当社既存品(高温抽出品)を100とした場合

| 商品コード | 0437089             | 04                     | 437095              |
|-------|---------------------|------------------------|---------------------|
| 商品名   | mz J冷凍清湯チキンスープ20 2K |                        | nz J冷凍清湯チキンスープ20 5K |
| 荷姿    | 2kg×6袋/cs           | 5k                     | kg×4袋/cs            |
| 保管条件  | 冷凍(-18℃以下)保管        |                        |                     |
| 賞味期限  | 製造日より720日           |                        |                     |
| 主な原材料 | 鶏骨抽出エキス             |                        |                     |
| 用途    | ミートボール・つくねへの添加 3~   | 3~10%<br>3~10%<br>3~5% |                     |



### 丸善食品工業株式会社 MARUZEN FOOD INDUSTRY CO.,LTD.

〒175-0094 東京都板橋区成増1丁目30番13号 成増トーセイビル5階 1-30-13 Narimasu, Itabashi-ku, Tokyo 175-0094 Japan Tel: 03-5998-0205 Fax: 03-5998-0214 URL: www.maruzenfood.co.jp 首都圏営業部 東日本営業部 仙台営業所 札幌営業所 阪 支 店 名古屋営業所 福岡営業所

鶴岡工場

Tel. 03-5998-0202 Tel. 03-5998-0212 Tel. 022-771-6506 Tel. 011-895-2654

Tel. 06-6368-6775 Tel. 052-778-6670 Tel. 092-688-0057 Tel. 0235-25-1191 Fax. 03-5998-0207

Fax. 022-771-6508 Fax. 011-895-2619 Fax. 06-6368-6768 Fax. 052-778-6671 Fax. 092-688-0058

Fax. 0235-25-1194

原料系商品カタログ

食品メーカー様向け





飲食店様向け 業務用商品カタログ





丸善食品工業株式会社 ホームページ