

焼き込み用トッピング材

コンポート[®]香味醤油

3つの呈味素材と
5つの香味素材を用いて
香り高い醤油風味に仕上げました



< 3つの呈味素材 >

アミノ酸

うま味成分が素材の
旨味を引き出します

酵母エキス粉末

旨味、苦味、塩味などの
様々な風味を付与します

本醸造白醤油

穏やかな香りと癖の無い
奥行き深い風味を付与します

< 5つの香味素材 >

香味油

玉葱の風味を
濃縮した香味油

胡麻油

胡麻特有の
香ばしい風味

ロースト醤油風味

ローストした醤油の
香ばしい香りを付与

ガーリック

にんにくのパンチの
有る香ばしさ

ローストオニオン

ローストした玉葱の
香り高い風味

耐熱性を有する焼き込み用トッピング素材です。
ホイロ後のパン生地に絞ってご使用頂けます。

荷 姿 1kgピロー包装×6個/段ボール
保存方法 要冷蔵 (0~10℃で保管してください)



 **日油株式会社**
機能食品事業部

◇日油の製菓・製パン・調理加工食用製品を
動画でご紹介しています◇

本 社 〒150-6012 東京都渋谷区恵比寿4-20-3 (恵比寿ガーデンプレイスタワー)

TEL 03-5424-6763 (ダイヤルイン)

URL <http://www.nof.co.jp>

大阪支社 〒530-0003 大阪市北区堂島2-4-27 JRE堂島タワー

TEL 06-6454-6568 (ダイヤルイン)

名古屋支店 〒450-0003 名古屋市中村区名駅南1-24-30 名古屋三井ビル本館

TEL 052-551-6163 (ダイヤルイン)

福岡支店 〒810-0001 福岡市中央区天神4-2-20 天神幸ビル

TEL 092-741-3211 (ダイヤルイン)

札幌営業所 〒060-0052 札幌市中央区南2条東2丁目8番地1 大都ビル

TEL 011-281-9871 (ダイヤルイン)

大師工場 〒210-0865 神奈川県川崎市川崎区千鳥町3-3

TEL 044-281-2500 (代表)

食品研究所 〒210-0865 神奈川県川崎市川崎区千鳥町3-3

TEL 044-281-2502 (代表)

注) 「コンポート」は日油(株)の登録商標です。