



# 丸藤通信

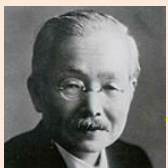
## 第2号

「うま味」とは

人がだしの「うま味」とは、甘味・酸味・苦味・塩味・旨味の5つの基本味を混ぜたものである。甘味・酸味・苦味・塩味・旨味の5つの基本味を混ぜたものである。甘味・酸味・苦味・塩味・旨味の5つの基本味を混ぜたものである。



### 発見



1908年に日本池田菊苗博士が発見した。グルタミン酸がうま味の成分である。

三大「うま味」成分

イノシン酸 核酸構成要素

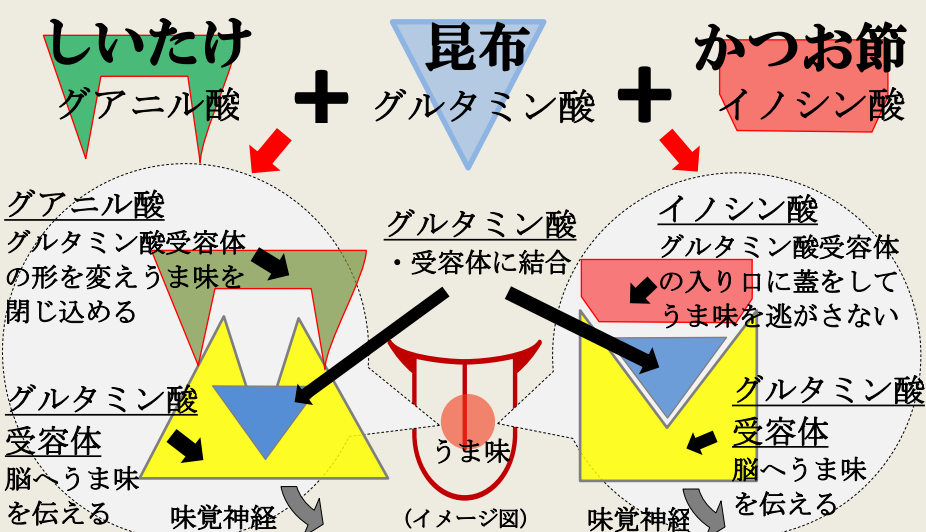
グルタミン酸 アミノ酸

グアニル酸 核酸

舌に2000年のうま味覚の受容体がある。舌に2000年のうま味覚の受容体がある。舌に2000年のうま味覚の受容体がある。

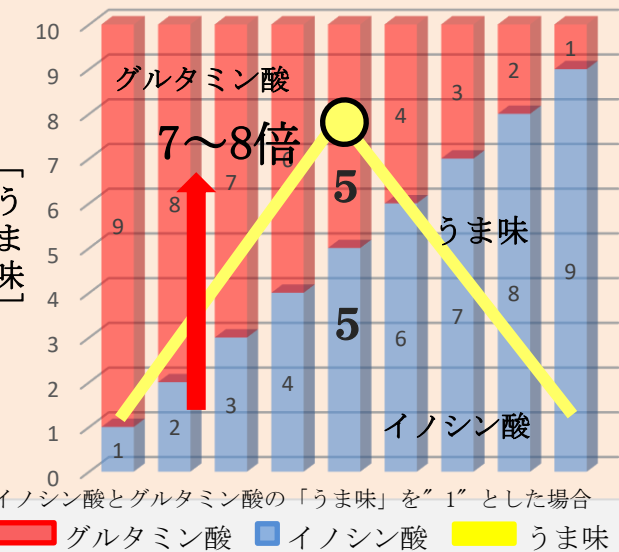
胃にもグルタミン酸受容体があることもわかりました！！

「うま味」の作用



「うま味」の相乗効果

「うま味」の相乗効果。グルタミン酸とイノシン酸が結合すると、うま味の効果が7〜8倍になります。



「うま味」の抽出量。カツお節の抽出率は2倍です。

まは学い店  
せ再調匂先  
ん。現味いで  
出料はの  
来で化良

かつお節の「香り」。カツお節の香りは、カツお節の香りを抽出したものです。

お勧め料理  
・ そば  
・ うどん

うどんだしパック。厚切りの乾燥うどんに、昆布、鰹節、鰹節のエキスを加えた、うま味たっぷりのだしパックです。



お勧め料理  
・ お吸い物  
・ すまし汁

お勧め料理。お吸い物やすまし汁に、このだしパックを使用すると、味がぐっと深まります。



商品紹介

〒413-0103  
静岡県熱海市網代4-5-3  
TEL 0555-776804  
FAX 0555-776867  
(令和3年10月発行)

丸藤通信

LINE, Instagram, Facebook, YouTube, TikTok, Twitter

製造課紹介  
お作りいただきます。

製造課紹介。カツお節の製造工程は、新鮮な鰹魚を使用し、丁寧に加工されています。