

うつぼや
商 品
カタログ

日本の伝統に培われた匠の味

うつぼや池田食品株式会社

枯節と荒節について



枯節

【出汁の特徴】
強い薫香(燻製の香り)、魚の香りを抑え旨みが増し、上品で芳醇な香り・味になります。



荒節(裸節)

【出汁の特徴】
薫香(燻製の香り)があり、魚の香りが強い出汁。

出汁として用いる鰹節には、大きく分けて二種類あります。煮て燻製にした「荒節」と荒節の表面を削りカビ(優良鰹節カビ)を付着させた「枯節」です。枯節は、カビの成育過程で節の水分を吸い、脂肪分を分解することで旨味が凝縮されています。日本料理、そば、うどん、ラーメン、また最近では多国籍な料理にも鰹節が使われています。これらの料理・お店のメニューに適した味に当社の「枯節」または「荒節」をお試しください。「枯節」・「荒節」、どちらが良い悪いではなく、どんな味に仕上げるかによりお選びください。

うつぼやお客さまの望む理想の出汁作りをお手伝いします。

※鰹のみ荒節の表面を削ったものを裸節と言います。その他、カビが付いていない節は裸節と言います。

そば・うどん・日本料理の出汁素材

そば(関東向け)の出汁素材

濃い醤油に負けないよう、旨みの強い枯節が一般的。枯鰹節をベースにアクセントとして、枯宗田節や枯鯖節を入れます。かけ汁には昆布や椎茸も良く合います。

【枯鰹節・枯宗田節・枯鯖節・昆布・椎茸など】



うどん(関西向け)

温かい汁を基本に、荒節、裸鯖節などの香り際立つ節を使用するのが多く、うるめ節、煮干、昆布、椎茸も良く合います。

【荒節・裸鯖節・うるめ節・煮干・昆布・椎茸など】

日本料理の基本の出汁素材

日本料理において、出汁は味の基本。花かつお、昆布(利尻昆布をおすすめ)は、椀物、煮物、鍋物など、さまざまな日本料理へ万能な出汁が引けます。

【花かつお・利尻昆布など】



ラーメン・つけ麺店でのタレ・スープ素材

スープ

日本のラーメンにおいて、スープを構成する出汁は最も重要な要素であり、日々新しい味が生まれています。当社の豊富な商品群を組み合わせることでスープのコクと味わいは無限に広がります。

〔鰹荒削り・枯鰹削り・裸宗田削り・裸鰹削り・昆布・椎茸・干しエビ〕
〔片口煮干・アジ煮干・平子煮干・あご煮干・さんま節・イタヤ貝〕
〔ラーメンだしパックなど〕



タレ

イタヤ貝柱、するめ、昆布などを使用することで、より深いコクと風味が得られます。

〔厚削り・イタヤ貝柱・するめ・昆布など〕



トッピング

鰹花粉パウダー、焼きエビパウダー、干しエビ・焼き海苔などのトッピング商品も多数取り揃えています。

〔鰹花粉パウダー・鱈花粉パウダー・煮干パウダー・焼きエビパウダー〕
〔アジパウダー・干しエビ・焼き海苔など〕



割りスープ

つけ麺の割りスープにも出汁は欠かせません。うつぼやでは「ラーメンだしパック」を4タイプご用意しています。

〔8種魚系だしパック「極」・干系ラーメンだしパック〕
〔節系ラーメンだしパック・節系ラーメンだしパック(エビ入)〕

PB・OEMの受託製造いたします

外食チェーン様、食品メーカー様、小売り店様向けにHACCP認定自社工場にて、貴社様オリジナルの商品を製造加工(厚削り、花削り、粉碎顆粒、遠赤加工、パック加工)いたします。何なりとご相談ください。



オリジナル商品

豊富な原料とこだわりの配合で、オリジナリティに富んだ競争力のある商品を展開することができます。

効率化・簡素化

貴社独自の製品を作ることで、オペレーションの効率化・簡素化が図れます。

安定供給

製法、製造、加工まで、独自の技術力を駆使した高品質の商品を安定的にお届けいたします。

コストダウン

予算に応じた原料や配合でメニューにマッチしたこだわりの商品を作ることができます。

原料



本節



亀節



枯
荒本仕上節



鰹荒本節



鰹荒亀節



枯宗田節



裸宗田節



枯鯖節



裸鯖節



枯鮭節



裸鮭節



枯ムロアジ節



裸ムロアジ節



うるめ節



さんま節



鮭節



鶏節

味の特徴

鰹(かつお)……上品な味と香り。和食料理全般、ラーメンにも好まれて
います。

宗田鰹(そうだかつお)……血合いの部分が多く、そのため宗田鰹特有のコクが
あり濃厚な出汁がとれます。単体の出汁よりもかつおや
さばとブレンドしてよく使われています。

鯖(さば)……適度に脂肪があり、コク・甘味のある出汁が引けます。

鮭(まぐろ)……上品な味わい。椀物出汁などに使われています。

ムロアジ……鯖節に似ていますが、比べると黄みを帯びた色とまろ
やかな味。中部地方の麺類の出汁として好まれています。

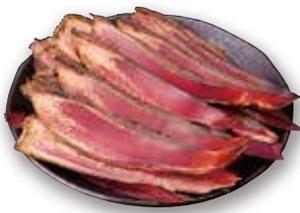
さんま……上品な味わいの中にもコクがしっかりあります。

うるめ……コクがあり、甘味の効いた出汁がとれます。温かいうどん
に好まれています。

鮭(さけ)……従来の鮭節と違い、産卵前の元気な鮭を原料としている
為、優しく、旨味が強い出汁が引けます。

鶏(とり)……短時間で鶏の旨味が強くでます。節ならではの香りがあります。

厚削り



枯鰹厚削り



枯宗田厚削り



枯鯖厚削り



鰹荒厚削り



裸宗田厚削り



裸鯖厚削り



鯖厚削り



ムロアジ厚削り



うるめ厚削り



鮭厚削り



鶏厚削り



混合厚削り

花削り



鰹 血合抜き花



鰹 花



宗田 花



鯖 花



鯖 花



ムロアジ 花



うるめ 花



鮭 花



鶏 花



混合 花



鰹 ソフト削り



鯖 糸がき
(糸削り)

顆粒 (粉碎節)



鰹 顆粒



宗田 顆粒



鯖 顆粒



混合 顆粒

だし パック



- ・天然だしの素
- ・うどんだしパック (関西うどん向け用)
- ・8種魚系だしパック「極」
- ・干系ラーメンだしパック
- ・節系ラーメンだしパック
- ・節系ラーメンだしパック (エビ入)
- ・オリジナルだしパック (応相談)



※厚削り・花削り・顆粒は、枯節・荒節あります。鮭・鶏・うるめの枯節はございません。

昆布



利尻昆布



真昆布



羅臼昆布



日高昆布



細目昆布



山出し昆布
(中国産)



韓国産昆布



根昆布



利尻昆布 耳



真昆布 耳



羅臼昆布 耳



日高昆布 耳

煮干し



片口煮干



片口煮干
(瀬戸内海産)



片口煮干
(白口)



平子煮干
(真鱈)



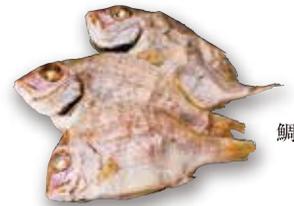
うるめ煮干



アジ煮干



あご煮干
(飛び魚)



鯛煮干



エソ煮干



カマス煮干



焼き片口煮干
(遠赤加工)



焼きアジ煮干
(遠赤加工)



焼きあご煮干
(遠赤加工)

珍味



ホタテ貝柱



ホタテ貝ひも



イタヤ貝柱



干しエビ
(アミエビ)



つるつるエビ



むきエビ



するめ だるま (胴体)



するめ
下足

パウダー



鱧
花粉パウダー



宗田
パウダー



鯖
花粉パウダー



鮪パウダー



煮干パウダー
(片口)



アジパウダー



うるめ
パウダー



あご
パウダー



鯛パウダー



さんま節
パウダー



イタヤ貝
パウダー



焼きエビ
パウダー



つるつるエビパウダー



つるつるエビ粗砕



焼き煮干パウダー



焼きアジ
パウダー



鱧血合粉
パウダー



椎茸
パウダー



昆布
パウダー

椎茸



大葉 香信



どんこ



こわれ(欠け椎茸)

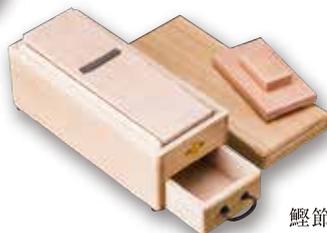


軸(足)

その他



焼き海苔



鰹節箱(かつばこ)



ソフト削り器



電動削り機
(100V対応)



粉ワサビ

カタログに載っていない商品もございます。お気軽にお問い合わせください。

※一部受注生産品もございます。

加工(形状)について

削り加工

そば・うどん・ラーメン等に濃厚で旨味がしっかりとした出汁を引くことができます。様々な出汁に適した厚さをご用意しています。



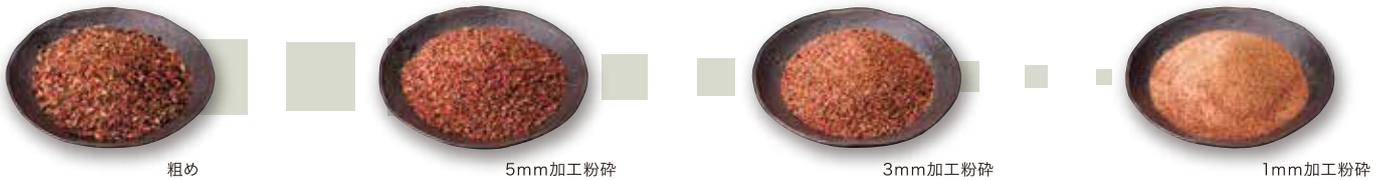
花削り加工

短い時間で香りに重きをおき食材・素材を活かした出汁が引けます。日本料理に合った出汁です。削り方により「ソフト削り」や「糸削り」はトッピングに適した花削りです。



顆粒(粉碎)加工

原料を粉碎し、顆粒状にしています。厚削りに比べ、出汁の煮出し時間を短縮することができます。一人前からでも少量ずつ出汁を引く事が出来ます。引き立ての出汁が味わえ、ロスを減らすこともできます。



だしパック加工

削節・花削り・粉碎顆粒等に加工した出汁素材をパック(和紙・不織布)し、だし濾しをする手間を省きます。お客様の独自の配合・内容量にて製造いたします。



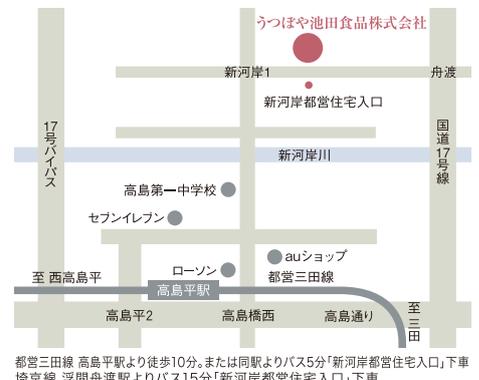
パウダー加工

原料を細く粉碎し、つけ麺の魚粉に代表されますようなトッピング素材にいたします。



遠赤外線加工

原料を遠赤外線で焼くことにより素材に香ばしい風味が付きまします。また、熟成が促進され旨味も増します。



味ひと筋に80年
うつぼや池田食品株式会社
 〒175-0081 東京都板橋区新河岸1-6-7
www.utsuboya.jp

資料のご請求・お問い合わせは

☎ 03-5398-8761

FAX 03-5398-8764 **✉ info@utsuboya.jp**

