

深い味わいを与え、減塩・減糖、嫌味低減などに幅広く活用 マッシュルーム由来の天然エキス調味料「Kingusto」シリーズ (株)FDJ

オランダ産マッシュルームの美味しさをそのまま濃縮した「Kingusto」は、原料に由来するアミノ酸や核酸など、うま味成分を豊富に含む100%天然のエキス調味料である。マッシュルーム生産から缶詰製造、エキス抽出まで一貫して製造するオランダ大手の Prochamp社の製品で、*Agaricus bisporus*という白いマッシュルームをブランシングする際に出てくる天然エキス成分を濃縮して作られる。スープやソースなど風味豊かな食品に0.1~0.2% 加えるだけで、より深い味わいをもたらし、減塩、減糖を実現する。欧州では酵母エキスでも HVP（植物たんぱく加水分解物）でもないクリーンラベルに対応する植物由来の旨味強化素材として大好評を博しており、オランダ現地の調味料・食品メーカーのみならず、世界有数の食品企業ブランドにも広く採用されている。

健康志向・天然志向のうまみ代替で利用進む



オランダでは、「シャンピニオン抽出物」または「シャンピニオン濃縮物」としてスープやソース、ソーセージなど様々な加工食品に利用が進んでいる。食塩を最大50%、砂糖を最大25%減らすことができ、さらにMSGの置き換えや苦味をマスキングする効果に多くの評価を得ている。オーガニックのソース・ドレッシングを品揃えする biobandits

ブランドでは砂糖・甘味料を加えていないケチャップに応用し、低カロリーで、罪悪感なくお皿一杯にケチャップを加えられる商品コンセプトを展開。世界各国の調味ソースなどを品揃えする Kaniaブランドは、Kingustoの有する旨みと甘みを取り入れたタイの万能炒めソース（ウォクソース）やマッシュルームらしさを付与した家庭用スープなどに活用しており、スーパー店頭を賑わせている。大手ブランドにも利用が広がっており、ネスレフードサービスのプロ仕様のエキス調味料「CHEF®」シリーズやクノールブランド製品にも活用されている。

プラントベース食品の美味しさにも貢献

欧州では古くからマッシュルームがだしやスープに利用されてきたこともあり、Kingustoはヴィーガンやベジタリアン向けの食品にも幅広く利用されて



いる。エキス成分が植物性たんぱく特有の苦味や嫌味をマスキングする点にも評価が高い。オランダ現地ではベジタリアン向けの老舗ブランド「UNOX」のプラントベースソーセ

ージや肉パテをはじめ、「Vivera」ブランドのプラントベースミートなどに活用されており、減塩・減糖下でのおいしさを追求した商品化も進められている。

MSG代替、減塩・減糖下でのおいしさレシピを提供

Kingustoは、他の成分との相互作用により優れたフレーバーエンハンス効果を発揮するため、さまざまな製品に適したレシピを幅広く用意している。

カレーケチャップソースの場合、塩分40%カット、糖分20%カットのレシピやMSGを100%使用せずに、塩分25%カット、糖分20%カットできるレシピを考案している。スペシャリストによる技術サポートを通じて、さまざまな製品用途における Kingusto の可能性を示し、日本総代理店である株式会社FDJ (<https://fdjos.co.jp/>) では、顧客の要望に寄り添ったサポートを行っている。

Table 1. Example recipe curry ketchup sauce

Ingredients	Reference (g)	40% salt, 20% sugar reduction (g)	
		20% salt, 20% sugar	100% MSG reduction
Tomato paste	4.69	4.69	4.69
Vinegar 4%	7.00	7.00	7.00
Modified starch	2.33	2.33	2.33
Curry ketchup spices	2.05	2.05	2.05
Burned sugar	0.19	0.19	0.19
Citric acid	0.03	0.03	0.03
Dextrose	11.70	11.70	11.70
Guar gum	0.12	0.12	0.12
Locust bean gum	0.10	0.10	0.10
Water	51.75	58.40	58.26
Sugar	17.30	11.50	11.50
Salt	2.50	1.50	1.88
MSG	0.24	0.24	-
Kingusto	-	0.15	0.15
Total	100.0	100.0	100.0

Preparation method (hot fill): Combine all ingredients and heat them up to 85°C. Fill a glass jar to the top and close immediately. Let the sauce cool at room temperature and evaluate the taste after minimal four days.

Kingustoを使用したカレーケチャップソースのレシピ

酵母エキスではない、 HVPでもない 本物の天然調味料。

天然素材でおいしい減塩・減糖も!

Kingustoは農業大国オランダで開発された、
植物由来のうまみ強化素材。

マッシュルームを丸ごと使い天然のエキス分をそのまま濃縮、
添加物は一切添加していない真に天然の調味料です。

ヨーロッパではクリーンラベル対応で飛躍的に使用量が增大しており、
国内ではFDJが日本総代理店として発売しています。

Kingustoの特徴

1. 植物由来の天然素材。
加水分解処理もしていません。
2. アミノ酸や核酸などのうま味成分を
豊富に含んでいます。
3. 美味しい減塩や減糖を
可能にします。

PC45 (粉末タイプ)

マッシュルームエキスを約45%含むスプレード
ライ粉末。溶けやすく、幅広くお使い頂けます。
冷暗所で2年の保存が可能(開封前)
食品に使用した場合の表示例: マッシュルーム
エキス、デキストリン

LC50 (液体タイプ)

マッシュルームから抽出したエキス濃縮物(固
形分約50%)。液体調味料などに向いています。
冷凍2年保存または冷蔵4ヶ月保存(開封前)。
開封後は冷蔵してなるべく早くお使い下さい。
食品に使用した場合の表示例: マッシュルーム
エキス

SLC (液体タイプ)

LC50に食塩を加えて保存しやすくなったタイプ。
室温12ヶ月(開封前)の保存が可能です。
食品に使用した場合の表示例: マッシュルーム
エキス