

酵母エキスではない！ HVPでもない！ 本当に天然の調味料！！

天然の素材で美味しい減塩&減糖を！

Kingustoは、農業大国オランダで開発された、植物由来の呈味強化素材。製造元であるマッシュルーム缶詰の製造大手Prochampは、原料であるマッシュルーム自体の生産から缶詰製造とエキス抽出まで一貫した自社製造設備を持っており、高い品質、100%のトレーサビリティを可能にしています。シンプルに、マッシュルームをブランチング処理するだけで出てくる天然のエキス分をそのまま濃縮したのがKingusto。酵母エキスでもない、HVP（植物たんぱく加水分解物）でもない、本当に天然の調味料です。



Prochamp工場外観（オランダ）



マッシュルーム栽培の様子

- 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



粉末タイプ

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



液体タイプ

SLC（液体タイプ）

- LC50に食塩を加えて保存しやすくしたタイプ。
- 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

Copyrights, to be confirmed

Kingustoの開発と製造を行うProchampは、イノベーションと新製品開発に熱心な近代的家族経営の企業です。品質、サステナビリティと効率性に配慮した製造サプライチェーンを持っており、顧客第一がモットーです。年間を通してマッシュルームを安定生産しているため、機動的かつフレキシブルな供給が可能です。



（左から）Arjan Peffer（工場マネージャー）、Hetty Peffer（セールスディレクター）、Richard Peffer（社長）、Robert Peffer（マッシュルーム製造部門マネージャー）

Kingustoは*Agaricus bisporus*という白いマッシュルームのエキスから作られています。農業大国オランダでは、マッシュルームの栽培と加工が盛んで、マッシュルームの呈味成分についての研究も進んでいます。



Agaricus bisporus

アミノ酸分析例(PC45 100g中) :

アラニン (甘味アミノ酸) 101mg,
 アスパラギン酸 (うま味アミノ酸) 39mg
 グルタミン酸 (うま味アミノ酸) 95mg
 マンニトール (昆布の甘味成分) 16g

} 昆布の呈味成分と共通！



Kingustoの製造

- ① マッシュルームの栽培
- ② マッシュルームの収穫
- ③ 収穫後のマッシュルームの軸部分
- ④ エキス製造工場の一部
- ⑤ 収穫されたマッシュルームは缶詰製品になります。



Kingustoのアプリケーション

- スープやたれに0.1-0.2%添加するのが一般的です。
- 洋風メニューはもちろん、ラーメンスープやうどんつゆなどにもよく合います。
- MSGや酵母エキスの代替も可能です。
- 植物タンパク食品 (Plant-based meat) の調味に活用できます
- 食塩を最大50%、砂糖を最大25%減らすことができます。

減塩&減糖パスタソース

トマトとKingustoはとてもよく合い、食塩を25%、砂糖を20%減らしても味のバランスはそのまま、トマトの旨みを引き立てます。

Copyrights for recipe/photo, to be confirmed

原料	コントロール	25%減塩及び20%減糖レシピ
トマトパルプ	79.0	79.0
トマトペースト	8.12	8.12
ひまわり油	4.0	4.0
オリーブオイル	1.0	1.0
米澱粉	0.8	0.8
バジル	2.0	2.0
ニンニク	0.9	0.9
水	1.00	2.18
砂糖	1.58 (トマト由来の糖分を含めて4.88g/100g)	0.60 (トマト由来の糖分を含めて3.90g/100g)
塩	1.60	1.20
Kingusto	-	0.20
合計	100.0	100.0



パスタソース以外にも、スープ、ソーセージ、ハム、魚肉加工品、ベーカリー製品など、様々な用途で減塩や減糖をしながらより美味しくするアプリケーション例がありますのでお問い合わせください。

ラーメンスープ

Kingustoは豚肉や鶏肉の風味や醤油の味ともよく合います。

原料	コントロール	11%減塩レシピ
水	93.5	94.0
白湯エキス	2.1	2.1
タンパク加水分解物	0.2	0.1
醤油	1.4	0.7
塩	0.4	0.4
ラード	0.3	0.3
スキムミルク	0.4	0.4
キサンタンガム	0.1	0.1
かつお節粉末	0.3	0.3
昆布粉末	0.3	0.3
REAL MIX-Kombu *	1.0	1.0
Kingusto	-	0.2
合計	100.0	100.0

* REAL MIX-Kombuは株式会社FDJの調味料です

Kingustoを使うことで、醤油やタンパク加水分解物の使用を低減することができます。



写真ac、フリー素材

うどんつゆ

Kingustoは繊細な和風出汁の風味を損なうことなく、呈味を強化します。

原料	コントロール	40%減塩レシピ
かつお節出汁	88.4	88.7
醤油	1.8	1.8
料理酒	3.8	3.8
本みりん	4.5	4.6
グルタミン酸ナトリウム	0.8	-
REAL MIX-Kombu *	0.6	0.6
Kingusto	-	0.5
合計	100.0	100.0

* REAL MIX-Kombuは株式会社FDJの調味料です

Kingustoを和風出汁に使うと、出汁感を増強することができます。また、グルタミン酸ナトリウムの使用量を控えることで、カドがとれたまろい味になる効果もあります。



写真ac、フリー素材