

REAL MIX シリーズ

自然から学び、自然の恵みを生かす

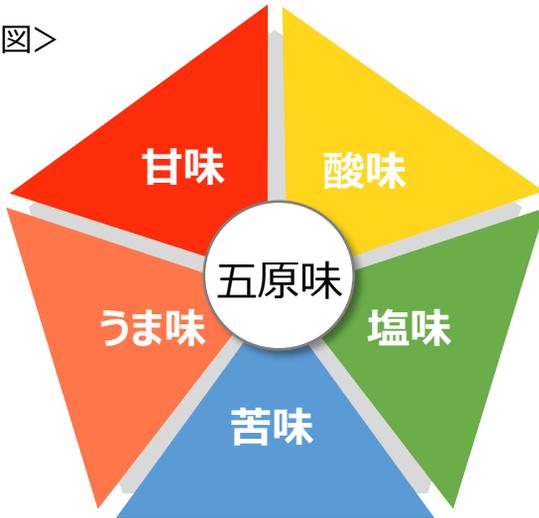


株式会社 REAL MIX

5つの基本の味「五原味」

現在の味覚研究では、甘味、酸味、塩味、苦味、うま味の5つが基本とされています。これらの基本味は五原味とも言われ、そのバランスがおいしさの基本と考えられています

<イメージ図>



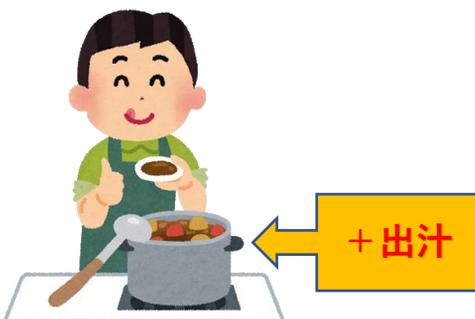
五原味のバランスがとれることがおいしさの基本

基本味の一つであるうま味は、その名称のせいで、これを強くすれば食べ物が美味しくなると混同されているのでは？とREAL MIXは懸念しています。うま味はあくまでも五原味の一つ。うま味を突出させるのではなく、五原味の調和が美味しさのためにはなにより大切です。

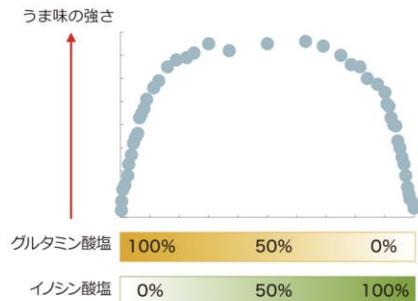
出汁の機能

どんなに良い素材を使っても、味全体のバランスをとらなければ、美味しい料理をつくることはできません。それを可能にするのが出汁です。特に、昆布と干椎茸を組み合わせた精進出汁は、肉や魚を使わなくても素材を美味しく食べる優れた調理法です。

出汁のメカニズムとしては相乗効果が良く知られており、昆布（グルタミン酸）と鰹節（イノシン酸）や干し椎茸（グアニル酸）のように、組み合わせて出汁を弾くことにより、うま味が相乗的に向上します。



グルタミン酸・イノシン酸の配合比とうま味の強さ



(S. Yamaguchi, 1967)

※トータルのうま味物質の濃度が一定 (0.05g/100ml) に図なるよう、グルタミン酸とイノシン酸の割合を調整した。

©Umami Information Center

REAL MIX - 自然から学んだ基礎調味料の開発

REAL MIXは、こうした伝統的な出汁の科学にヒントを得て開発されました。REAL MIXは、素材が持っている美味しさを最大限引き出す、本来の昆布や椎茸の出汁の機能を再現した新しい基礎調味料です。



昆布の美味しさのメカニズムを追求し再現した、**REAL MIX-Kombu**



天然のマッシュルーム 100%の自然な美味しさを活かした、**REAL MIX-Kinoko**

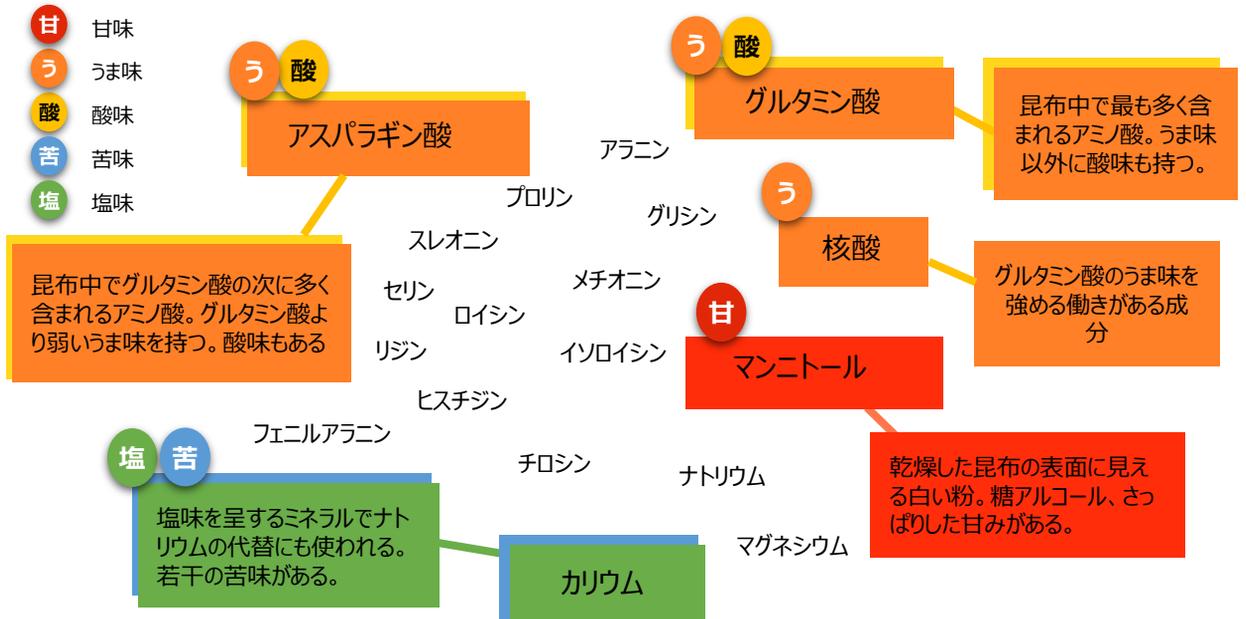
五原味が調和した自然の恵みの美味しさのメカニズムに注目！

REAL MIX-Kombu

味全体のバランスをとる5つの呈味成分「五原味」に着目



昆布出汁は、グルタミン酸だけでなく、様々なアミノ酸、核酸、ミネラル、糖類などを含んでいて、複雑な組成であることがわかっています。そして、昆布出汁には、様々な素材の「おいしさを引き出して」「それぞれの味をまとめあげる」といった機能があり、**REAL MIX-Kombu**はその機能を再現できるように開発されました。



REAL MIX-Kombuシリーズ

REAL MIX-Kombu

昆布出汁からヒントを得た基本配合

成分	%
L-アスパラギン酸ナトリウム	32.4
塩化カリウム	32.4
L-グルタミン酸ナトリウム	29.1
5'-リボヌクレオチド二ナトリウム	3.2
マンニトール	2.9

- つゆ、スープ、食品に対して0.5~1.0%程度の添加率でお使いください。
- L-グルタミン酸Naの置き換えで使用し、1/3~1/4量を目安にお使いください。
- 表示例：調味料（アミノ酸等）、塩化カリウム、L-グルタミン酸ナトリウム、マンニトール

REAL MIX-Kombu ZM

マンニトールを含まないタイプ

成分	%
L-アスパラギン酸ナトリウム	33.4
塩化カリウム	33.4
L-グルタミン酸ナトリウム	29.9
5'-リボヌクレオチド二ナトリウム	3.3

- REAL MIX-Kombu と同様の添加率でお使いいただけます。
- 表示例：調味料（アミノ酸等）

REAL MIX-Kombu Free

MSGフリータイプ。オランダ産マッシュルームエキスを組み合わせることで呈味を強化。

成分	%
塩化カリウム	49.5
L-アスパラギン酸ナトリウム	39.2
5'-リボヌクレオチド二ナトリウム	6.2
マンニトール	3.0
デキストリン	1.1
マッシュルームエキス	1.0

- REAL MIX-Kombu と同様の添加率でお使いいただけます。
- 表示例：調味料（アミノ酸等）、塩化カリウム、マンニトール、デキストリン、マッシュルームエキス

REAL MIX-Kombuの減塩アプリケーション

昆布出汁の味のバランスをとる機能に加えて塩化カリウムを配合しているため、減塩しても物足りなさを補って食べ応えのあるメニューが出来ます。

炒飯

配合	g	
	コントロール	減塩
REAL MIX-Kombu	-	9.3
グルタミン酸ナトリウム	14	-
食塩	2	1
醤油	36	36
ごま油	14	14
水	500	500
米	450	450
卵	100	100
たまねぎ	100	100
合計	1210.3	1210.3

- 研いだ米、みじん切りにした玉ねぎ、その他の調味料を配合に従って炊飯器に入れて炊く。炊き上がり後に溶き卵を入れて再加熱し、再加熱後にしゃもじで混ぜる。
- 香り立ちが良く、味の強さを感じる。全体がまとまった味になる。塩味のきつさがなく、かつ物足りなさもなく食べやすい。
- **REAL MIX-Kombu**を使わないコントロールに比べて、食塩相当量で約29%の減塩となる。減塩されていても、味の強さを感じる。



REAL MIX-Kinoko

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であり、**REAL MIX-Kinoko**の主原料です。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100%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

REAL MIX-Kinokoの製造プロセス—ハイレベルな環境保全システムと品質管理

マッシュルーム缶詰を作るときは、マッシュルームのうま味がそのまま凝縮されています。この煮汁をスプレードライして、粉末に仕上げたものが**REAL MIX-Kinoko**です。また、**REAL MIX-Kinoko**の製造工場は、最大限環境保護型の工場で、マッシュルーム栽培場培地も自家製造しています。



① マッシュルームの栽培



② マッシュルームの収穫



④ マッシュルームの煮汁



⑤ スプレードライ



収穫されたマッシュルームは缶詰製品になります



REAL MIX-Kinoko

REAL MIX-Kinokoシリーズ

REAL MIX-Kinoko PC45

粉末タイプ

成分	%
マッシュルームエキストラクト	45
デキストリン	55

- 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

REAL MIX-Kinoko LC50

液体タイプ

成分	%
濃縮マッシュルームエキス	100

- 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

REAL MIX-Kinoko SLC

LC50に食塩を加えて保存しやすしたタイプ

成分	%
濃縮マッシュルームエキス	87.5
食塩	12.5

- LC50に食塩を加えて保存しやすしたタイプ
- 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

REAL MIX-Kinoko

昆布の呈味成分と共通？つまりMSGとの置き換えが可能！

REAL MIX-Kinoko は *Agaricus bisporus* というマッシュルームを原料としています。

農業大国オランダ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。

アミノ酸分析例：

	REAL MIX-Kinoko 10g中*	昆布出汁 100ml中**
アラニン（甘味アミノ酸）	10mg	1mg
アスパラギン酸（うま味アミノ酸）	3.9mg	16mg
グルタミン酸（うま味アミノ酸）	9.5mg	32mg
マンニトール（糖アルコール）	1600mg	350mg



Agaricus bisporus



* PC45の分析値例

** 日本食生活学会誌「こんぶだし汁の呈味に関与する成分について」1996 表2

REAL MIX-Kinokoの減塩アプリケーション

- 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を約30%置き換えできます。
- これまでのヨーロッパでのアプリケーション例では食塩を最大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REAL MIX-Kinoko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。

原料	コントロール	25%減塩及び20%減糖レシピ
トマトホール	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
REAL MIX-Kinoko	-	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。



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、旨味を強化します。

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。

