

チューニャン

(酒釀)

<米糖化調味料>



チューニャンとは？

お米を米麴により糖化させた甘味のある調味料です。中国では古くから使用されている調味料で、ふくよかでコクのある甘みが特徴です。主な使用例としてはエビチリ・酢豚・デザートソースに使用されています。

主原料お米



麴による糖化

自然糖化
酵素製剤は一切使用しておりません。

チューニャン

商品特徴

チューニャンは米麴でお米を糖化させており、上白糖や人工甘味料にはない発酵感とコク味を併せ持った糖化調味料です。実際の採用例としてはエビチリソース、味噌ラーメンスープ、肉まんの皮、甘酢ソース等、その他採用実績は多岐にわたります。また、中華では豆板醤との相性が良い事から一緒に使用される事が多いのも特徴の一つです。また、優しい甘味を持っていますので、甘味料としてデザート関連での採用実績もございます。

商品情報

- 性状 甘酒様の淡黄色を呈する粘調のある液体
- 表示例 チューニャン (米糖化調味料)、米糖化調味料、発酵調味料
- 使用原材料 米麴・米・ぶどう糖・酒精
- アレルゲン表示 必要なし
- 賞味期限 製造より6ヶ月
- 保存条件 要冷蔵
- 包装荷姿 内装：10kg バックインボックス 外装：ダンボール
- 一般成分 Brix：44.0±2.0%、pH：5.3±0.5
- 衛生規格 一般生菌数：1,000ヶ/g以下
大腸菌群：陰性
カビ・酵母：1,000ヶ/g以下

荷姿



旨味・発酵感・コク味の付与 [▶効果表はこちら](#)

糖化する際にお米に含まれている蛋白質等を分解する事から甘味だけではなく旨味や発酵感なども演出する事が出来ます。

- 使用例**
- 味噌ラーメンスープの素
 - もやし炒めソース
 - 焼売の中具

素材の甘みを醸し出す効果 [▶効果表はこちら](#)

お米に含まれる澱粉を麴により糖化する事でブドウ糖等の様々な糖が出来る事から複雑な甘みを演出する事が出来ます。

- 使用例**
- 中華まんの生地の風味向上効果
 - 魚介系すり身へのマスキング効果
 - 野菜（玉葱など）の甘みの向上効果

辛味との相性・相乗効果 [▶効果表はこちら](#)

中国では経験的に知られている使用方法で豆板醤や辛味のある料理にはよく使用される定番の調味料です。

- 使用例**
- エビチリソースのたれ
 - 明太子調味たれ
 - 火鍋の素

酸味の低減（マスキング）効果 [▶効果表はこちら](#)

嫌な酢角を取り、素材本来の風味を演出する事が出来ます。また米麴による糖化・発酵で生産される成分により酸味・酸臭の低減（マスキング）効果が期待できます。

- 使用例**
- 各種惣菜、タレ等の保存料、酸味料の酸臭の低減
（酸味低減効果結果資料は[こちら](#)をクリック）
 - 酢豚のタレ
 - 甘酢ソース
 - ドレッシング

効果表に記載されているものはごく一部です。弊社にご連絡を頂ければ、お客様に合った提案をさせていただきます。是非、ご連絡をお待ちしております。

