

# 香味油 GYU

## 特徴

ビーフ（牛）の風味・コクミ・甘みを補強できる香味油です。  
国産牛脂使用  
直火焙煎

## 用途

デミグラスソース  
牛丼の風味・甘み補強  
焼き肉のたれ  
ビーフカレーソース  
ミートソース  
植物性蛋白→牛肉の風味付与へ  
牛コロッケ  
牛しぐれ煮  
ハンバーグの練り込み



## 製品規格

- |          |  |
|----------|--|
| ●表示例     | ・香味油、(一部に牛肉・大豆・小麦を含む)<br>・食用動物油脂、香辛料、鰹節、醤油、ぶどう糖、<br>(一部に牛肉・大豆・小麦を含む) |
| ●使用原材料   | 食用油脂、香辛料、鰹節、醤油、ぶどう糖／酸化防止剤(V. E)                                      |
| ●アレルギー表示 | 牛肉・大豆・小麦   |
| ●賞味期限    | 製造より6ヶ月  |
| ●保存条件    | 要冷蔵  |
| ●内容量     | 15kg入り   |
| ●包装荷姿    | 缶(18ℓ50Cクリンプ缶)   |
| ●一般成分    | 酸化(AV)3以下 過酸化価(POV)10meq/kg以下  |
| ●衛生規格    | 一般生菌数 1000ヶ/g以下<br>大腸菌群 陰性   |
| ●性状      | 黄色から褐色をおび、固形もしくは半固形  |

## 角光化成株式会社

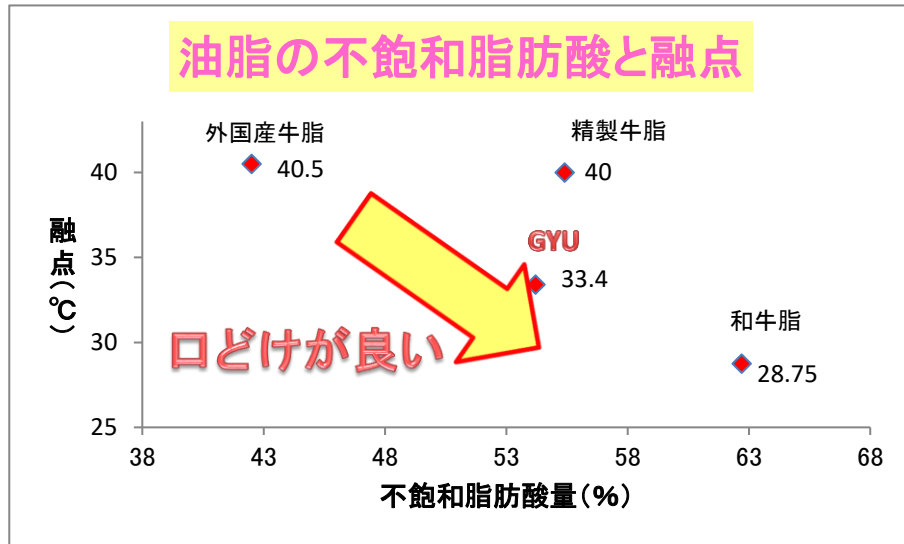
東京都台東区日本堤1丁目5番1号  
お問い合わせ TEL 03-3875-8711  
ホームページ <https://www.kakko.co.jp>

## なぜ美味しいのか？

### 1)GYUは国産牛脂を100%使用

牛肉の美味しさ

一般に牛肉の美味しさは、赤身よりも霜降りが美味しいといわれています。それは口どけの温度が低いからです。



	【不飽和脂肪酸量の割合(%)】	【融点(°C)】
和牛脂	62.7	28.8
精製牛脂	55.4	40.0
香味油GYU	54.2	33.4
外国産牛脂	42.5	40.5

香川 芳子監修「五訂増補 食品分析表2006」女子栄養大学部発行と  
愛知県農業総合試験場 畜産研究所「肉用牛における体脂肪の脂肪酸組成  
と脂肪交雑との関係」を参照。  
外国産牛脂の融点は計算値。

### 2)調理感の素材を使った香味油

国産牛脂に 香辛料 醤油加工品を加え、じっくり炊き出しました。  
よって、牛脂以外の甘み・コクミが付与されています。

## お勧めの使い方

