

業務用呈味料シリーズ“LIVERMIN” チキンレバーパウダーS」 新発売

～2025年8月1日(金)発売～

株式会社アイ・ピー・エス・フーズ（本社：東京都千代田区岩本町2-10-2／代表取締役 西尾弘利）は、レバー由来の業務用呈味料「LIVERMIN」ブランドを立ち上げ、2025年8月1日より第一弾として鶏レバーから抽出したパウダータイプの呈味料「チキンレバーパウダーS」の販売を開始いたします。

業務用呈味料・LIVERMIN

当社は1999年の創業以来、主にOEM向けにレバーエキスの開発・製造を行ってまいりました。この長年の実績を基に、より多くの方々にご使用いただきたいとの願いから、自社ブランドとしてレバー由来の業務用呈味料シリーズ「LIVERMIN」を立ち上げることとなりました。2025年8月1日に新発売される「チキンレバーパウダーS」に続き、今後は「合鴨レバーパウダーS」や「豚レバーパウダーS」などを順次展開する予定です。

チキンレバーパウダーS



「チキンレバーパウダーS」は、新鮮な鶏のレバーを原料に使用した、旨みと強い香りが特徴の粉末タイプの呈味料です。ひき肉料理やラーメンスープなどに少量加えるだけで、肉感やコクをプラスし、味のベースアップが期待できます。また、食塩無添加で、レバー由来の鉄分やアミノ酸の補給も行えるため、多様な用途でご利用いただけます。

使用例

ひき肉料理の 畜肉感・旨味UP! ハンバーグ 添加量0.8～1% 肉餃子 添加量0.8～1%	煮込料理に コクをプラス! ビーフシチュー 添加量0.5～1% カレー 添加量0.8～1%	ラーメンの コクをUP! 鶏骨ラーメン 添加量0.8～1% 豚骨ラーメン 添加量0.8～1%	クリーム系の 隠し味に! クリームシチュー 添加量0.3～0.5% レバーペースト 添加量5～10%	イタリアンの ベースUP! ミートソース 添加量0.8～1% ピザソース 添加量0.5～0.8%
---	--	---	---	---

製品情報

商品名：チキンレバーパウダーS

仕 様：10kg入り

発売日：2025年8月1日（金）

※業務用製品となります。

商品に関するお問い合わせ

株式会社アイ・ピー・エス・フーズ

グローバル営業部：南（みなみ）

TEL：03-5823-0155（平日 10:00～17:00）

Email：nan@ipsfoods.co.jp

会社概要



会社名：株式会社アイ・ピー・エス・フーズ

所在地：〒101-0032 東京都千代田区岩本町2-10-2 神田ウサミビル

設 立：2007年3月

事業内容：調味料の開発、製造及び販売。機能性食品の開発及び販売等

URL：<https://www.ipsfoods.co.jp/>

株式会社アイ・ピー・エス・フーズのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/165531