



淡路島のたまねぎを100%使用し

たまねぎ濃縮汁BX50

”雑味,,がテーマの丸ごとたまねぎ濃縮汁です！



①たまねぎを丸ごと活用する

気温の関係で原料事情が毎年厳しい中、少しでも無駄なくたまねぎを活用する方法が無いかを考えておりました。工場設備や加工方法には細かい調整が必要でしたが、何とか皮付きたまねぎを丸ごと加工することが出来ました。

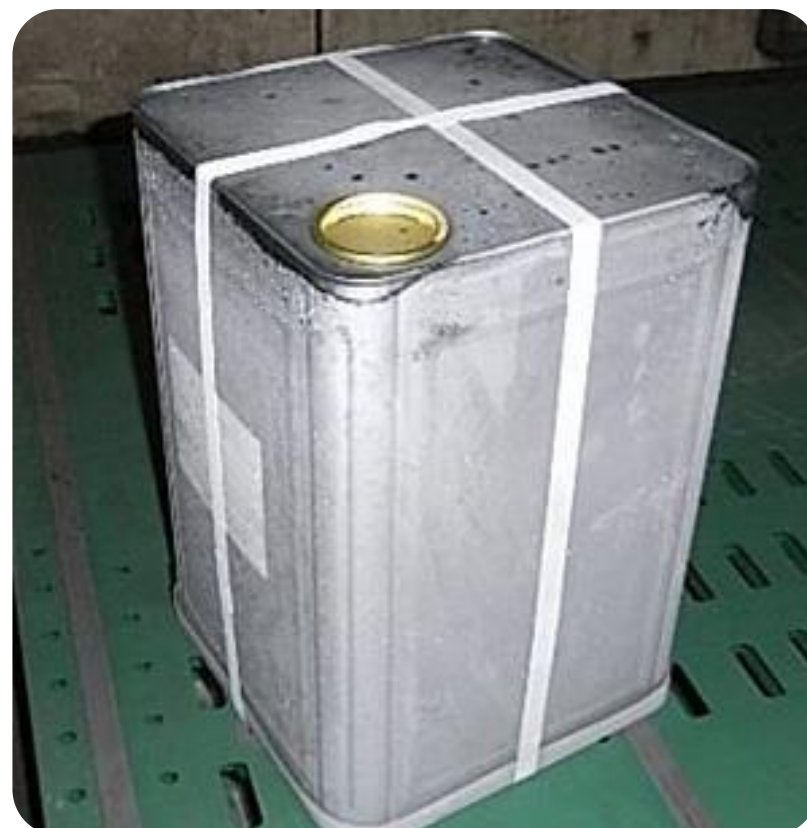
②設定Brix以上の風味・力価

規格設定としてはBrix50を規格値に設定しておりますが、たまねぎを丸ごと使用していることでBrix以上の力価を表現することができる商品となっております。少量の添加量でフルーティーなたまねぎ感を感じて頂ける、弊社の新商品となっております。

～具体的な商品紹介～

たまねぎ濃縮汁Bx50

- 原料原産地：日本(淡路島)
- 原材料名：たまねぎ
- 内容量：18L缶
- 温度帯：冷凍(-18℃以下)
- 賞味期限：製造日より5年
- 備考：加熱してお召し上がりください

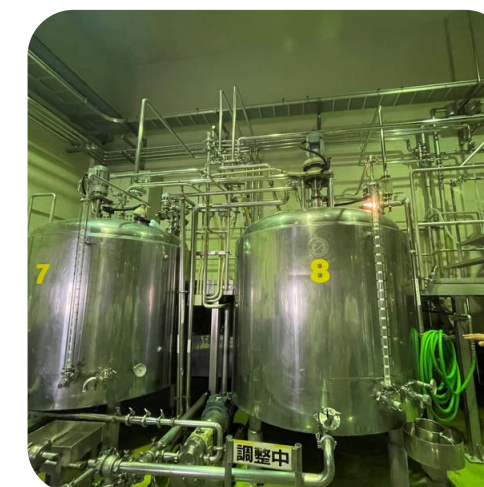


淡路島のたまねぎ

甘みが特長の淡路島のたまねぎを使用することで、たまねぎ本来の甘みを最大限表現することができます。

こだわりの製法で濃縮

飲料用の原料を加工する工場に製造委託、”雑味,,を最大限出せる製造方法を時間をかけて見つけ出しました。



冷凍で5年の賞味期限

賞味期限を5年に設定することで、原料不作年次にも安定供給が可能となります。
冷凍品ではありますが、Brixが高いためハンドリングも容易です。

