丸藤通信

第２号

「うま味」とは

だしの中の「うま味」とは人が認識する味（味覚）であり、塩味・甘味・酸味・苦味・うま味の５つの基本味の中の一つですが、「美味しい」とは五感を使い、見た目、匂い香り、音や歯ごたえ、また健康状態や雰囲気などにより総合的に感じる感覚です。

「うま味」≠「美味しさ」

「うま味」は料理の「美味しさ」を生み出すための大切な要素である。

発見

１９０８年に日本の池田菊苗教授により、昆布の中から「うま味」であるグルタミン酸が発見されました。

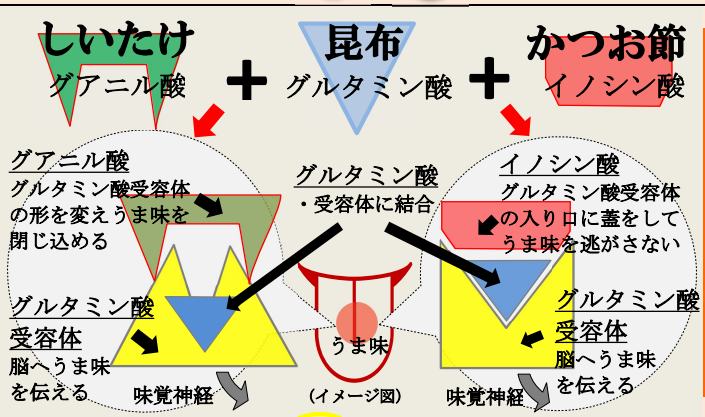
三大「うま味」成分

- イノシン酸 核酸構成要素
- グルタミン酸 アミノ酸
- グアニル酸 核酸

２０００年、舌に味覚の中の「うま味」を受け取る器官、味蕾（みらい）にグルタミン酸受容体がある事がわかりました。

胃にもグルタミン酸受容体があることもわかりました！！

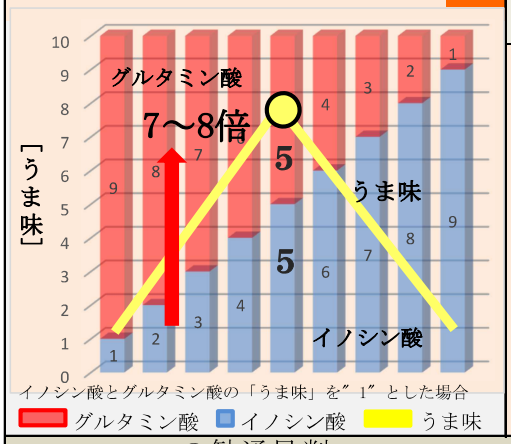
「うま味」の作用



「うま味」の相乗効果

「うま味」はイノシン酸とグルタミン酸の混合率が１対１の時にピークに達する。つまり同じ量の時に最も高くなり、いずれか一方の時と比べて７～８倍「うま味」は高くなります。

料理の際には、だし以外の食材の中にも「うま味」成分のイノシン酸やグルタミン酸も入っているため、厳密に１対１にすることは難しいとされています。



「うま味」の抽出量

まめ知識

かつお節の「うま味」やミネラルは、水に対して、かつお節を多く入れれば比例して増えるわけではありません。かつお節の量を２倍・４倍にしても抽出効率は下がっていき、またそれ以上は上がらないことがわかっています。

店先での良い匂いは化学調味料では再現出来ません。

かつお節の「香り」

現在確認されているだけでも３２０種類以上の香気成分があります。これは、かつお節の製造工程の中で生かされた「香り」です。

こみ出されたそれぞれが複雑に組み合わさって形成され、決して科学では再現出来ないかつお節の特有の風味をだしています。

商品紹介

枯抜特上節

500ｇパック

お勧め料理

・お吸い物
・すまし汁

枕崎産の血合い抜きのかつお節になります。脂肪分の少ない雄節のみを使用した極上の削りです。カビ付けを行い、血合いを取ったことにより「うま味」が凝縮された、上品で力強いくださんだ「だし」を是非ご堪能ください。

うどんだしパック

新商品

500ｇパック

お勧め料理

・うどん
・そば

うるめの厚削り・さばの厚削り・かつおの厚削り・乾燥昆布を独自に配合し、名前の通り、うどん・そばなどにおすすめの一品です。インパクトのある味をお試しください。

製造課紹介

丸藤では、「味」と「香り」をとことん追求しております。

品質向上を目指すために、直接産地を訪れ良質な原料を作る職人とコンタクトをとっております。

毎回サンプルを試飲し、品質を確認することで自信をもって皆様にお出しできるものを厳選し仕入れております。

また、原料が良い時にまとめて購入していますので、３６５日品質の良いかつお節をご提供することできます。

季節によって、１００分の１mm単位で変える繊細な調整を行っています。

真心込めてお作りいたします。

〒４１３-０１０３
静岡県熱海市網代４５８-３
ＴＥＬ０５５７-６８-４１４７
ＦＡＸ０５５７-６８-０５６６

各種ＳＮＳのご登録をこちらのＱＲコードよりお願いいたします。

（令和３年１０月発行）