

# いちご果蜜のご提案



≫ イチゴに飽きましたか？とがったイチゴここにあります ≪

## ①ご紹介

既成のいちご果汁には無い、官能(収斂味)を有する為、アルコール飲料(低アルコール飲料、ウイスキー、ビール等)への割り材にはもちろん、デザート類へのアクセントソースとしても適しています。

また、甘みが控えめな為、料理等へのアクセント付けとしても有用です。

## ②商品の特徴

- いちごの仄かな甘みと香りを有します
- いちご由来の収斂味(渋み、苦み)からの深い余韻を有します



収斂味の正体は

“いちごポリフェノール”です

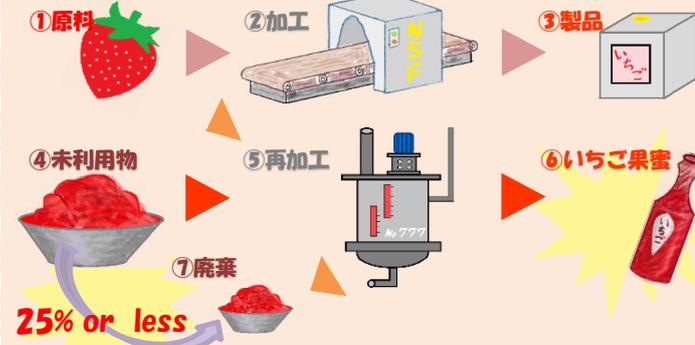
【2.9g/100g(実測値)】

※FOLIN-CIOCALTE法(カテキン換算値)

## ③環境負荷低減の取り組み

- 植物性未利用資源の有効利用をコンセプトとした製品です
- 冷凍いちごを原料とした製品製造時の植物性廃棄物を75%以上低減します

≪イメージ図≫



## ④商品規格

商品名	: いちご果蜜
品名	: いちごエキス
外観	: 濃い赤色の液体
可溶性固形分	: 50° 以上
pH	: 4.0未満
酸度(クエン酸換算)	: (参考値扱い)
ポリフェノール	: (参考値扱い)
一般細菌	: 300 CFU/ml以下
カビ・酵母	: 300 CFU/ml以下
大腸菌群	: 陰性
賞味期限	: 製造日より5年
保存方法	: -18℃以下
包材	: 18L缶 / <b>パウチ</b> <small>new</small>
内容量	: 21kg / <b>500g</b>

## ⑤その他の情報

- 原材料 : いちごパルプ
- 供給可能量 : 約 1t/年
- 原料原産地 : アメリカ、エジプト
- 遺伝子組換え原材料 : なし
- 牛由来原材料 : なし
- アレルギー物質 : 酵素(小麦)

※高度に精製された酵素剤のため表示の必要はございません

ご用命先は



株式会社 サンヨーフーズ  
SANYO FOODS CO.,LTD.

〒103-0025 東京都中央区日本橋茅場町3-3-2  
TEL:03-3662-3425 FAX:03-5642-5036  
URL: <https://www.sanyofds.co.jp/>

# いちご果蜜のレシピ提案

≫ ご家庭で簡単に出来る洋風トンテキ ≪

## ①ご紹介

いちご果蜜が持つほのかな甘みと香り、いちご由来の渋み・苦味、後味の酸味を有効利用した洋風トンテキの簡単レシピです。  
ご家庭で本格的レストランのような洋風トンテキを味わうことができます。



## ②材料

豚肉(ロース)	1枚(約120g)
☆いちご果蜜	大さじ1
☆醤油	大さじ1
☆酒	大さじ1
サラダ油	適量

## ③作り方

1. ☆を混ぜ、豚肉を漬け込む(冷蔵庫で2~3時間)



2. 油を敷いたフライパンで豚肉を焼く

3. 豚肉が焼き上がったら皿に載せ、1の漬けだれをフライパンでソース状になるまで煮詰める



4. 焼き上がった豚肉に3の煮詰めたソースをかけて洋風トンテキの出来上がり