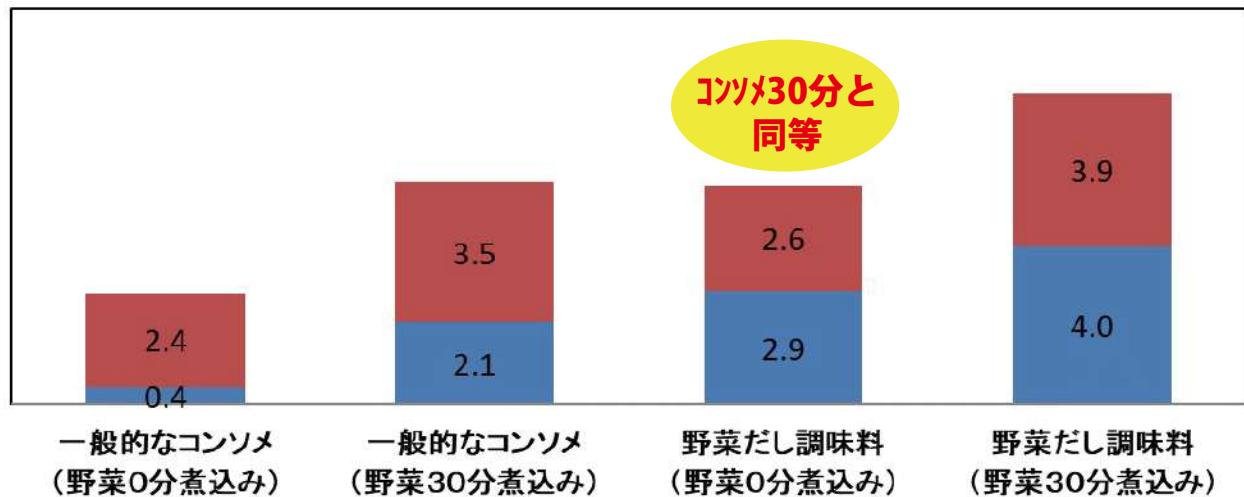


煮込み感・調理感の付与

野菜を煮込んだような調理感のあるうま味を付与できる

野菜を煮込んだうま味の強さ

■濃厚さ ■うま味の余韻(後味)



※(株)味香り戦略研究所による機器分析(2019年6月)

※数値は味覚センサーの値より算出した“濃厚さ”、“うま味の余韻(後味)”の強さの値

※上記は野菜だし調味料の結果。

(野菜だし調味料デリカユースもうま味の傾向は同様のため、同等の結果になると考えられる)

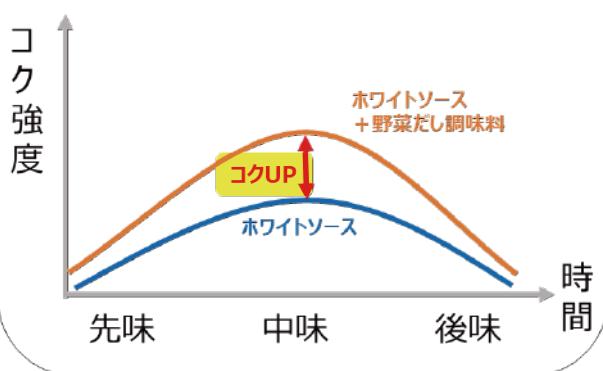
ホワイトソースのコクUP

野菜だし調味料、野菜だし調味料デリカユースで ホワイトソースの「コク」UP !



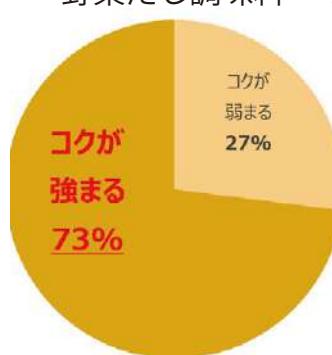
イメージ図

中味の増強効果により、
ホワイトソースの「コク」UP !

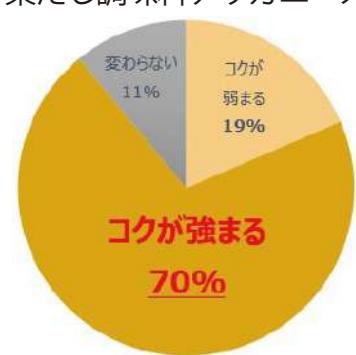


70%以上の方がコクが強まるこことを実感!
炒めた香りで、野菜だし調味料の方がより実感。

野菜だし調味料



野菜だし調味料デリカユース



※カゴメによる官能評価(2021年7月)

※塩分合わせのうえ、試食による社内調査(n=27)。

※ホワイトソースのみ(対照)と比較して、ホワイトソース+野菜だし調味料または野菜だし調味料デリカユース2%添加品での

「コク」強度を評点法(5段階)で評価。対照を3として、4または5の解答を「強まる」、1または2の解答を「弱まる」として集計。