



天然系甘味料(ステビア) SKスイートシリーズ ～すし酢 カロリーオフ効果～

SKスイートシリーズは、高度に精製したステビア甘味成分に、**当社独自の特許で酵素処理を行い苦味、渋みを極力無くした極めてショ糖の味質に近いステビア甘味料**です。
このSKスイートシリーズを使用することにより、**照り、味に遜色がないカロリー**の少ないすし酢が可能になります。



○配合例

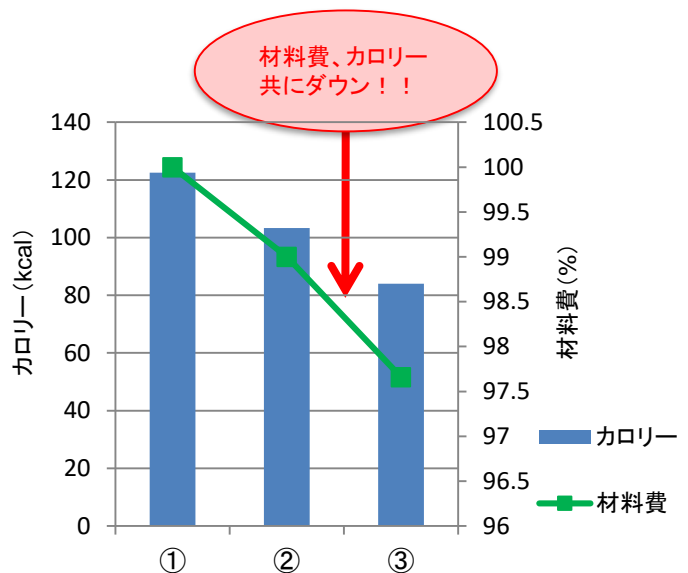
推奨

原料名	①	②	③
米酢	68.00%	73.71%	79.42%
砂糖	23.00%	17.25%	11.50%
食塩	6.50%	6.50%	6.50%
こんぶだし	2.00%	2.00%	2.00%
SKスイートZ3	0.00%	0.04%	0.08%
うまみ調味料	0.50%	0.50%	0.50%

* 使用時は米1合に対し、本品50mlを添加します。

- 砂糖の使用量が減少すると照り、味に変化が発生しますが、**SKスイートシリーズ**を使用した場合、その変化は**最小限**に抑えることができます。

○カロリー、材料費*の比較



*材料費は①を100%として②、③を%で比較した

SKスイートシリーズの使用効果

- * 酢カドを抑えるマスキング効果として砂糖の代替使用も可能！
- * 照り、味に遜色のないカロリー約**30%**オフのすし酢が可能！*
- * 砂糖と併用することによりコストダウンが可能！

※上記配合の③を作製し、①と比較した場合

お問い合わせは

日本製紙株式会社 ケミカル営業本部

ケミカル営業二部

〒101-0062 東京都千代田区神田駿河台4-6 Tel:03-6665-5950 Fax:03-6665-0360

ケミカル・新素材関西営業部 〒541-0042 大阪府大阪市中央区本町3-5-7 Tel:06-6262-3800 Fax:06-6262-3900