

魔法の一滴

# 直火調味料

学びつづける 求めつづける 創りつづける

## ファインフーズ株式会社

本社・工場 〒593-8328 大阪府堺市西区鳳北町9-6 Tel072-264-7790 Fax072-263-2034  
中央研究所 〒593-8328 大阪府堺市西区鳳北町9-23 Tel072-264-6161 Fax072-263-4343  
東京営業所 〒105-0014 東京都港区芝2-13-4 芝ビル15F Tel03-3455-3321 Fax03-5439-4089

香味油のダイレクトコール

お気軽に  
お電話下さい

☎072-264-7888

**fine**

# 「ジカビ」宣言

風味、旨味の増強効果があり皆様の味作りをお手伝いできる  
良きパートナーとして直火調味料は誕生しました。

[直火調味料]

## 調理感



ファインくん

直火の高温抽出によるシャープな香りが特徴。強力な直火で水分を一気に飛ばすことにより風味を逃さず、幅広い料理、加工食品等に活用できる。

「ローストオニオンオイル」  
「ローストガーリックオイル」  
「ねぎ油」  
「こがし野菜オイル」  
「菜香油」

高温の油中で短時間にスパイスを殺菌処理。低菌性が特徴であると共に、香りの飛散を防ぐことを目的としたオリジナル製法。100%天然素材、低菌性、高い力価が特徴。

「FRブラックペパー」  
「FRホワイトペパー」  
「FRオニオンパウダー」  
「FRガーリックパウダー」  
「FRジンジャパウダー」

シーズニング  
オイル

FRスパイス

# ジカビ

[直火調味料]

オイル  
ペースト

直火粉末

油脂と各種素材を直火で炒め、まるごと磨り潰したオイルペースト。素材が持つ豊かな風味と、強い調理感が特徴。

「ローストオニオンペースト」  
「ソテーオニオンペースト」  
「ローストガーリックペースト」  
「ソテーガーリックペースト」

直火で調理した粉末調味料。直火ならではの食欲をそそる香ばしい風味が特徴。

「焼きエビパウダー」  
「ローストカレーパウダー」