

～極濃縮だし 高 Brix～

DX シリーズ

デラックス

薄めても消えない風味と旨み

素材のちから

料理用途に合わせて加えるだけで旨みアップ

のばして使えるハイブリックス

のび力

旨みパワーで調理時間短縮

- * チキンストック 20DX
- * ビーフストック 20DX
- * 魚介ストック 20DX
- * あさりストック 20DX



©こんな料理にも使える...



ビーフストック 20DX

- 牛肉を原料の30%使用
- フレンチの技法“デグラッセ”を行うことで旨みと香りをプラス

魚介ストック 20DX

- 5種類の魚介を使用した複合的な味わい
- 抽出したあさりブイヨンを使用



- 殻付きあさりをふんだんに使用
- あさりの出汁に旨味とコクを加えた風味豊かな濃縮タイプ



- 国産丸鶏をオーブンソテーし、定温抽出
- 生原料の香りと味を損なわない製法

チキンストック 20DX

LINE UP

商品番号 2206
冷凍 1 kg × 10
ビーフストック 20DX

商品番号 2167
冷凍 1 kg × 10
魚介ストック 20DX

商品番号 2249
冷凍 1 kg × 10
あさりストック 20DX

商品番号 2033
冷凍 1 kg × 10
チキンストック 20DX

ラインナップ 拡充中

Coming soon

- ・カニストック 20DX
- ・魚ストック 20DX

【原材料】



野菜（玉葱（国産又は輸入）、にんにく）、牛肉、フォンドヴォー（仔牛骨、牛肉、野菜（玉葱、人参、セロリ、にんにく）、その他）、ビーフエキス、酵母エキス、ゼラチン、ビーフブイヨン、牛スジ、砂糖、食塩、香辛料、（一部に小麦・牛肉・大豆・ゼラチンを含む）



甘エビヘッド（カナダ）、あさり、イカ、白身魚（鯛、ホキ）、魚醤加工品（魚醤、昆布エキス、食塩、酵母エキス）、ゼラチン、粉末魚介ブイヨン、ワイン、にんにく、植物油脂、日本酒、昆布、アサリエキス/調味料（アミノ酸等）、酸味料、（一部に乳成分・小麦・えび・いか・大豆・ゼラチンを含む）



あさり（中国）、アサリエキス、アサリエキスパウダー、魚醤加工品（魚醤、昆布エキス、食塩、酵母エキス）、ワイン、ゼラチン/調味料（アミノ酸等）、増粘剤（キサンタンガム）、（一部にゼラチンを含む）



チキンブイヨン（国内製造）、鶏肉、（一部に鶏肉を含む）

KISCO キスコフーズ株式会社

■本社・東日本営業部 〒170-0013 東京都豊島区東池袋1-21-11 5階
TEL: 03-3981-5005
TEL: 03-3981-5006 (受注専用)
FAX: 03-3981-5505 (受注専用)

■西日本営業部・大阪営業課 〒540-0029 大阪府大阪市中央区本町橋2-16
TEL: 06-6947-3821
■名古屋営業所 〒453-0856 愛知県名古屋市中村区並木2-256
TEL: 052-526-3606



あさりストック 20DX