



「ハイミー®」と
「味の素®S」を
使いこなす!



だしを効かせるうま味!

「ハイミー®」を使いこなす!

素材の味を引き立てるうま味!

「味の素®S」を使いこなす!

うま味成分の配合

92% : 8%



昆布のうま味

L-グルタミン酸ナトリウム



かつお節のうま味

イノシン酸ナトリウム



しいたけのうま味

グアニル酸ナトリウム

（かつおぶしとしいたけのうま味が
多いから、だしとして使えます。）

得意ワザ

煮物に!

スープに!

うま味が強いから少量で
深いコクを出し経済的。
和・洋・中のだしの補強としても
煮物やスープにぴったりです。



だしの効いたうま味だから
味付けが濃厚なメニューがおすすめです!

中〜後味に、コク、まろやかなうま味を与えて、
だしを補強します

ラーメン

味噌ラーメンに
まろやかなうま味を



焼肉・韓国料理

焼肉のたれの
コクを増強する



中華料理

中華あんが引き立つ
まろやかなうま味を



居酒屋・一般食堂

煮込み料理の
コクをより補強する



角煮 編 ————

おいしく★★★★
やすく★★★
カンタンに★★

豚ブロックに
「ハイミー®」をもみこむ

うま味がしっかりつき
コクのある仕上がりに!

うま味成分の配合

99% : 1%



昆布のうま味

L-グルタミン酸ナトリウム



かつお節のうま味

イノシン酸ナトリウム



しいたけのうま味

グアニル酸ナトリウム

（昆布のうま味100%に比べ
うま味が強くなります。）

得意ワザ

炒め物に!

素材の味が
引き立つ
下味付けに!

素材本来の持ち味を引き立て、
料理の味のバランスをととのえます。
炒め物の仕上げに、ぎょうざ・
ハンバーグの下味つけに最適です。



素材の味を引き立てるうま味だから
味付けが淡白なメニューがおすすめです!

中〜後味に、コク、まろやかなうま味を与えて、
だしを補強します

ラーメン

醤油ラーメンに
最高峰のうま味を



焼肉・韓国料理

肉の下ごしらえ時に
臭みをおさえる



中華料理

チャーハンや餃子などの
うま味にインパクトを



居酒屋・一般食堂

浅漬けに
うま味を加える



エビチリ 編 ————

おいしく★★★★
やすく★★★
カンタンに★★

むきえびに
「味の素®S」+酒+塩を
もみこむ

うま味がしっかりつき
コクのある仕上がりに!