

商品のご案内

炭火焼き上手

■ 商品特長

- ・独自の香り生成技術により、炭火焼きのような香ばしい風味を付与します。
(グリルドアロマ製法)
- ・扱いやすい水溶性、香料表示不要です。

■ 用途及び標準使用量

たれ等の液体調味料、畜肉・水産加工、惣菜、その他加工食品全般。

液体調味料：0.1～5.0%

畜肉加工品：肉重量の0.2～3.0%

■ 名称

醗酵調味液

■ 原材料名

醗酵調味液（国内製造）、食塩 / 酒精、安定剤（キサンタン）

■ 使用食品への推奨表示

醗酵調味液

■ 容量・容器

1 L・ペットボトル

■ 賞味期限

製造後12ヶ月（未開封）

■ 成分分析値例

アルコール分	食塩
6.5 v/v%	13.5%



■ 製造方法

