

商品のご案内

醗酵調味液 味しるべマスキング-6<酒粕>

■ 商品特長

消臭効果に特化した醗酵調味液です。
酒粕や焼酎由来の成分により、植物たんぱくなどの不快臭抑制に効果を発揮します。
ペーストタイプです。

■ 用途及び標準使用量

植物たんぱくを使用する加工食品全般にご使用ください。
畜肉加工品：植物たんぱくの乾燥重量に対し、8～50%

■ 名称

醗酵調味液

■ 原材料名

酒粕（国内製造）、焼酎、食塩、醗酵調味液（清酒タイプ）／酒精

■ 使用食品への推奨表示

醗酵調味液

■ 容量・容器

10kg・バッグインボックス

■ 賞味期限

製造後12ヶ月（未開封）

■ 成分分析値例

pH（5倍希釈）	食塩	Brix	アルコール分
4.5	5.1%	21.5	16.5 w/w%



■ 製造方法

