

商品のご案内

かつお節調味液 だしるべK-濃かつお

■ 商品特長

肉質感を強化し、自然なかつお節の風味を高めたかつお節エキスです。
レトルト後も風味を保持し『加熱耐性』を実現した高力価のかつお節エキス。
使いやすい塩分控えめタイプです。
「調味料（アミノ酸等）」「たん白加水分解物」不使用です。

■ 用途及び標準使用量

液体調味料、漬物、惣菜：0.5～5.0％
その他加工食品全般にご使用ください。

■ 名称

かつお節調味液

■ 原材料名

かつお節抽出液（国内製造）、かつお節粉末、食塩、醗酵調味料、香味食用油、酵母エキス／乳化剤、酒精、安定剤（キサンタン）

■ 使用食品への推奨表示

かつお節調味液／乳化剤※ 又は かつお節エキス／乳化剤※

※使用食品において、効果が認められない場合は添加物表示不要

■ 容量・容器

20kg・バッグインボックス

■ 賞味期限

製造後18ヶ月（未開封）



■ 成分分析値例

pH（5%溶液）	全窒素	アルコール分	食塩
5.3	0.6%	17.4v/v%	7.3%
比重			
1.03			

■ 製造方法

