

商品のご案内

機能性調味料 味なれVG

■ 商品特長

酒粕を独自技術で分解した酒粕分解液、マスキング焼酎、水あめを配合し野菜のえぐみをマスキングする、当社ならではの機能性調味料です。

■ 用途及び標準使用量

液体調味料、漬物、惣菜：1～3%
えぐみや苦み等の不快味が気になる食材、その他加工食品全般にご使用ください。

■ 名称

醗酵調味料

■ 原材料名

水あめ（国内製造）、酒粕分解物、食塩、焼酎、醗酵調味液（清酒タイプ）/
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

10kg・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	59 mg% (w/w)	12.6% (v/v)	5.2% (w/v)
比重			
1.1			

■ 製造方法

