

# 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

醸酵調味料

### ■ 原材料名

水あめ（国内製造）、酒粕分解物、食塩、焼酎、醸酵調味液（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

醸酵調味液

### ■ 容量・容器

10kg・パッゲインボックス

### ■ 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

