

商品のご案内

だしづくり 合わせだし

■ 商品特長

三種類のだし素材を使用した風味豊かなかつお節調味液です。

■ 用途及び標準使用量

50～100倍濃縮タイプです。お吸い物、おひたし、肉じゃが、つけつゆ等の調理品に薄めてご使用下さい。その他加工食品全般にもご使用いただけます。

■ 名称

かつお節調味液

■ 原材料名

エキス（かつお節、こんぶ、煮干し）（国内製造）、たん白加水分解物、酵母エキス、還元水飴、かつお節粉末／調味料（アミノ酸等）、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／調味料（アミノ酸等）
又は かつお節エキス／調味料（アミノ酸等）

■ 容量・容器

1 L・ペットボトル

■ 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
6.0	1.2%	10v/v%	7.5%
比重			
1.100			



■ 製造方法

