

商品のご案内

「京寶」料理用清酒〈純米〉

■ 商品特長

米と米こうじおよび水だけで仕込んだ純米酒で、うま味成分を豊富に含みます。醗酵の際に当社独自の「マスキング酵母21号」を使用することで有機酸を豊富に含み、肉や魚に対する消臭効果に優れています。

■ 用途及び標準使用量

液体調味料（たれ、つゆ全般）：5～10%、水産練製品：1～5%
漬物類：1～2%、その他加工品全般にご使用ください。

■ 品目

清酒

■ 原材料名

米（国産）、米こうじ（国産米）

■ 使用食品への推奨表示

清酒

■ 容量・容器

20L・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

| アルコール分 | 比重 |
|--------|------|
| 13.5度 | 1.00 |



■ 製造方法

