

商品のご案内

「京寶」料理用清酒＜旨味＞

■ 商品特長

従来の清酒には含まれない旨味成分である核酸を含有する料理用清酒です。うまみの付与、塩カド・酢カドを和らげる効果があります。

■ 用途及び標準使用量

惣菜（煮魚、あさりの酒蒸し等）：3～15%、佃煮：3～8%
その他加工食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）、醸造アルコール、酒粕

■ 使用食品への推奨表示

清酒

■ 容量・容器

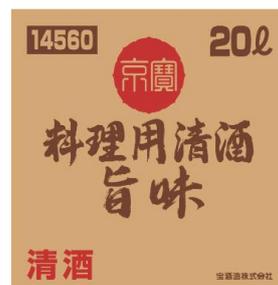
20L・バッグインボックス

■ 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	0.99



■ 製造方法

