

商品のご案内

「京寶」料理用マスキング焼酎

■ 商品特長

しょうが由来の香気成分によるマスキング効果がある料理用の焼酎です。レトルトなどの加熱調理によるオフフレーバーや植物たんぱく・肉などの食材の臭いをマスキングします。

■ 用途及び標準使用量

魚、畜肉の臭いのマスキング（つみれ、ハンバーグ、牛丼等）：2.0～5.0%
レトルト臭のマスキング（茶碗蒸し、おでんつゆ、牛丼等）：0.1～5.0%
植物性蛋白質臭のマスキング：2.0～5.0%

■ 品目

焼酎甲類乙類混和

■ 原材料名

焼酎甲類（国内製造）70%（さとうきび糖蜜）、
焼酎乙類30%（麦、生姜、麦麴）

■ 使用食品への推奨表示

しょうちゅう 又は 焼酎

■ 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
12.5度	0.98



■ 製造方法

