

商品のご案内

「京寶」料理用マスキング焼酎<玉ねぎ>

■ 商品特長

玉ねぎ由来の成分により加熱調理時に発生するムレ臭（含硫化合物を主体とした不快臭）の生成を抑制する料理用焼酎です。特に、レトルトつゆなどの液体調味料、卵や野菜、肉などの加工時に発生するムレ臭を抑制します。

■ 用途及び標準使用量

卵加工品：1～5%、食肉加工品：1～5%、
液体調味料（たれ、つゆ全般）：1～10%

■ 品目

焼酎甲類乙類混和

■ 原材料名

焼酎甲類（国内製造）85%（さとうきび糖蜜）、
焼酎乙類15%（玉ねぎ、麦、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

