

商品のご案内

「京寶」料理用マスキング焼酎〈クローブ〉

■ 商品特長

クローブ由来の抗酸化成分により、調理時に生成する脂質酸化臭を抑制する料理用焼酎です。特に肉原料と相性の良い香気を有しており、香りによるマスキング効果も発揮します。

■ 用途及び標準使用量

臭みの強い畜肉原料の臭い消しにご使用ください。
畜肉加工品（調味液、漬け床、揉みだれ等）：1.0～3.0%

■ 品目

焼酎甲類乙類混和

■ 原材料名

焼酎甲類（国内製造）52%（さとうきび糖蜜）、
焼酎乙類48%（麦、麦麴、クローブ）

■ 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24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

