

商品のご案内

料理酒「料亭の味」

■ 商品特長

有機酸を当社飲用合成清酒の約2倍含んでいます。
肉や魚の生臭みを消す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%、
各種惣菜：1～5%、その他加工品全般にご使用ください。

■ 品目

合成清酒

■ 原材料名

醸造アルコール（国内製造）、米、米こうじ、糖類／調味料（アミノ酸等）、酸味料

■ 使用食品への推奨表示

合成清酒、調味料（アミノ酸等）、酸味料

■ 容量・容器

1. 8L・ペットボトル

■ 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
12.7度	1.00



■ 製造方法

