

商品のご案内

かつお節調味液 だしるべK-2

■ 商品特長

独自製法でかつお節の香りとうまみを引き出した「だしるべKシリーズ」の中でもコクと雑味を強調したタイプです。かつお節特有の風味とコクを豊富に含みます。

■ 用途及び標準使用量

液体調味料、漬物、惣菜：0.2～5.0%
その他加工食品全般にご使用ください。

■ 名称

かつお節調味液

■ 原材料名

かつお節抽出液（国内製造）、かつおエキス、食塩、たん白加水分解物／調味料（アミノ酸等）、安定剤（キサントラン）

■ 使用食品への推奨表示

かつお節調味液／調味料（アミノ酸等）
又は かつお節エキス／調味料（アミノ酸等）

■ 容量・容器

20kg・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

pH (5%溶液)	アミノ態窒素	全窒素	アルコール分
6.0	0.8%	1.8%	10.0 v/v%
食塩	比重		
10.0%	1.13		

■ 製造方法

