

# 商品のご案内

## かつお節調味液 だしるべK-3

### ■ 商品特長

かつお節抽出液にかつお節粉末を加えました。かつお節そのものの香りと味を豊かに含んでいます。長時間加熱しても風味が損なわれないため、佃煮や加熱工程のある惣菜などに適しています。

### ■ 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）、たん白加水分解物、食塩、かつお節粉末、かつおエキス／調味料（アミノ酸等）、安定剤（キサンタン）

### ■ 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%	1.7%	9.0 v/v%
食塩	比重		
11.0%	1.16		

### ■ 製造方法

