

# 商品のご案内

## かつお節調味液 だしるべK-5

### ■ 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ました。かつお節特有の風味を豊富に含みます。調味料（アミノ酸等）不使用です。

### ■ 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、かつおエキス  
／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 又は かつお節エキス

### ■ 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
5.4	0.4%	0.7%	12.0 v/v%
食塩	比重		
12.0%	1.09		

### ■ 製造方法

