

商品のご案内

かつお節調味液 だしるべK-6

■ 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、さらにコクとうまみを強調した商品です。お求めやすい価格で経済性を求める加工食品におすすめです。

■ 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）、かつおエキス、食塩、こんぶエキス粉末、酵母エキス、たん白酵素分解物／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／調味液（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 %	6.5 v/v%
食塩	比重		
11.0 %	1.16		

■ 製造方法

