

# 商品のご案内

## かつお節調味液 だしるべK-7

### ■ 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。  
塩分と色調は抑えた設計です。

### ■ 用途及び標準使用量

浅漬け、魚卵加工、液体調味料、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、砂糖  
／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18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
6.5	0.9 %	1.3 %	5.5 v/v%
食塩	比重		
8.5 %	1.15		

### ■ 製造方法

