

商品のご案内

かつお節調味液 だしるべK-8

■ 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。調味料（アミノ酸等）やたん白塩酸分解物、安定剤を使用していません。

■ 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）、かつお節エキス、砂糖、たん白自己消化物、酵母エキス、食塩

■ 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
5.5	0.2 %	0.5 %	11.0 v/v%
食塩	比重		
8.5 %	1.10		

■ 製造方法

