

# 商品のご案内

## かつお節調味液 だしるべK-C

### ■ 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。かつお節風味豊かな濃厚タイプです。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：0.1～3.0%  
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、かつおエキス、食塩  
／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    |
| 5.5       | 0.9 %  | 1.7 % | 22.5 v/v% |
| 食塩        | 比重     |       |           |
| 11.5 %    | 1.09   |       |           |

### ■ 製造方法

