

商品のご案内

かつお節調味液 だしるべK-超淡色

■ 商品特長

独自技術でかつお節抽出液を脱色し、かつお節の香りを損なうことなく色調を抑えた商品です。色合いを重視する浅漬けや魚卵加工品などに適しています。

■ 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）、食塩、砂糖、たん白加水分解物
／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／調味料（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
6.6	0.8 %	1.2 %	6.5 v/v%
食塩	比重		
8.5 %	1.14		

■ 製造方法

