

商品のご案内

かつお節調味液 だしるべK-HW

■ 商品特長

かつお節を熱水抽出して膜濃縮したかつお節調味液です。加熱濃縮工程がなく、風味の劣化を抑えた商品です。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：2.0～5.0%
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／酒精、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

冷蔵保存（10℃以下）、製造後12ヶ月（未開封）



■ 成分分析値例

pH（5%溶液）	全窒素	アルコール分	食塩
5.5	0.6%	11.0 v/v%	5.5%
比重			
1.05			

■ 製造方法

