

# 商品のご案内

## かつお節調味液 だしるべK-焼津

### ■ 商品特長

原料のかつお節に、焼津製造かつお節を100%使用しました。  
焼津製造かつお節に特徴的な風味を持つかつお節調味液です。  
産地特定表記が可能です。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：0.2～5.0%  
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）、かつおエキス、たん白加水分解物、食塩、酵母エキス  
／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       | 0.3%   | 1.1% | 12.0 v/v% |
| 食塩        | 比重     |      |           |
| 10.5%     | 1.10   |      |           |

### ■ 製造方法

