

商品のご案内

かつお節調味液 だしるべK-薩摩

■ 商品特長

原料のかつお節に、鹿児島製造かつお節を100%使用しました。
鹿児島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）、たん白加水分解物、かつおエキス、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	0.2%	0.8%	14.0 v/v%
食塩	比重		
9.0%	1.08		

■ 製造方法

