

商品のご案内

かつお節調味液 だしるべK-濃燻

■ 商品特長

独自製法によりかつお節の風味が強く、レトルト加熱など高温加熱後も風味変化が少ないかつお節調味液です。
安定剤不使用、調味料（アミノ酸等）不使用、たん白塩酸分解物不使用です。

■ 用途及び標準使用量

惣菜、液体調味料：0.5～5.0%
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）、酵母エキス、食塩

■ 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18ヶ月（未開封）

■ 成分分析値例

アルコール分	食塩
23.0 v/v%	7.0 %



■ 製造方法

