

商品のご案内

かつお節調味液 だしるべK-耐熱

■ 商品特長

かつお節の風味が強く、加熱前後での風味変化が少ないかつお節調味液です。調味料（アミノ酸等）や安定剤、たん白塩酸分解物不使用です。

■ 用途及び標準使用量

液体調味料、漬物、惣菜：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）、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12ヶ月（未開封）

■ 成分分析値例

アルコール分	食塩	比重
36.0 v/v%	7.0 %	1.00



■ 製造方法

