

商品のご案内

かつお節調味液 だしるべKM-5

■ 商品特長

原料に鹿児島製造のかつお節と北海道産真昆布を使用した混合タイプのかつお節調味液です。

一番だしのうまみを再現し、幅広い用途にご使用いただけます。

調味料(アミノ酸等)不使用です。

■ 標準使用量

液体調味料、惣菜、漬物：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)、こんぶエキス、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)	全窒素	アルコール分	食塩
5.5	0.3%	18.0 v/v%	7.0%
比重			
1.05			

■ 製造方法

