

商品のご案内

かつお節調味液 だしるべKP-1

■ 商品特長

風味の強いかつお節原料を用い、独自製法で抽出した「だしるべKPシリーズ」の代表商品です。
かつお節の節感を重視し、かつお節の風味をより際立たせた商品です。

■ 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、たん白加水分解物、かつおエキス／調味料（アミノ酸等）、安定剤（キサントラン）

■ 使用食品への推奨表示

かつお節調味液／調味料（アミノ酸等）
又は かつお節エキス／調味料（アミノ酸等）

■ 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
6.3	0.9%	12.0 v/v%	11.5%
比重			
1.10			

■ 製造方法

