

商品のご案内

かつお節調味液 だしるべKP-8

■ 商品特長

風味の強いかつお節原料を用い、独自製法で抽出しました。かつお節の節感、風味を際立たせた商品です。

安定剤、調味料（アミノ酸等）、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）、かつおエキス、食塩、たん白酵素分解物、酵母エキス

■ 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
5.8	0.7%	11.5 v/v%	9.5%
比重			
1.08			

■ 製造方法

