

製品のご案内

かつお節調味液 だしるべKP-C

■ 商品特長

風味の強いかつお節原料の特殊抽出液を豊富に使用しました。
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。
調味料（アミノ酸等）不使用です。

■ 用途及び標準使用量

液体調味料、漬物、惣菜：0.1～3.0%
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）、たん白加水分解物、かつおエキス、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
5.6	0.7%	22.0 v/v%	10.5%
比重			
1.07			

■ 製造方法

