

商品のご案内

かつお節調味液 だしるべKP-SF

■ 商品特長

かつお節が持つ燻臭を特に際立たせたタイプのかつお節調味液です。
少量で特徴的なかつお節の風味を付与します。
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：0.2～0.5%
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、還元麦芽糖

■ 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）	アルコール分	食塩	比重
5.0	16.0 v/v%	5.5 %	1.04

■ 製造方法

