

# 商品のご案内

## こんぶ調味液 だしるべL-2

### ■ 商品特長

独自製法で生こんぶのようなフレッシュな風味・うまみを引き出したこんぶ調味液です。

### ■ 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

こんぶ調味液

### ■ 原材料名

こんぶ抽出液（国内製造）、こんぶ分解物、食塩、アルコール、デキストリン、砂糖／調味料（アミノ酸等）、安定剤（キサンタン）

### ■ 使用食品への推奨表示

こんぶ調味液／調味料（アミノ酸等）  
又は こんぶエキス／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10ヶ月（未開封）



### ■ 成分分析値例

pH (5%溶液)	アミノ態窒素	全窒素	アルコール分
6.2	0.6%	0.7%	3.0 v/v%
食塩	比重		
13.0%	1.16		

### ■ 製造方法

