

商品のご案内

煮干し調味液 だしるべN-1

■ 商品特長

かつお節の調味液に煮干し粉末を加えました。煮干しの香りと強いコク、雑味を豊富に含んでいます。

■ 用途及び標準使用量

液体調味料、漬物、惣菜：0.2～5.0%
その他加工食品全般にご使用ください。

■ 名称

煮干し調味液

■ 原材料名

かつお節調味液（国内製造）、食塩、煮干し粉末、アルコール、砂糖、かつおエキス、こんぶエキス／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

煮干し調味液／調味料（アミノ酸等）
又は 煮干しエキス／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)	アミノ態窒素	全窒素	アルコール分
6.5	0.4%	1.1%	4.5 v/v%
食塩	比重		
11.5%	1.15		

■ 製造方法

