

# 商品のご案内

## 煮干し調味液 だしるべN-5

### ■ 商品特長

煮干しの風味が強く、うまみ・コクを豊富に含んだ煮干し調味液です。かつお節や昆布と並んで多くの地域で使用されている「だし」としてだけでなく、コクや味の底上げなどを目的とした「隠し味」としての効果が期待できます。調味料（アミノ酸等）不使用です。

### ■ 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

煮干し抽出液（国内製造）、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

煮干し調味料 又は 煮干しエキス

### ■ 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   |
| 5.9      | 0.3% | 21.0%  | 6.0% |
| 比重       |      |        |      |
| 1.03     |      |        |      |

### ■ 製造方法

