

商品のご案内

えび調味液 だしるべえび

■ 商品特長

甘えびを焙焼することで、生臭さのない香ばしいえびの風味を持つ調味液です。えび風味を経済的に付与するだけでなく、隠し味としての使用にも適しています。

■ 用途及び標準使用量

液体調味料、漬物、惣菜：0.5～2.0%
その他加工食品全般にご使用ください。

■ 名称

えび調味液

■ 原材料名

えび抽出液（国内製造）、食塩、魚介エキス／調味料（アミノ酸等）、酒精、安定剤（キサンタン）

■ 使用食品への推奨表示

えび調味液／調味料（アミノ酸等）
又は えびエキス／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)	全窒素	アルコール分	食塩
7.8	1.8%	3.0 v/v%	15.5%
比重			
1.19			

■ 製造方法

