

商品のご案内

うまみだし かつお<枕崎>

■ 商品特長

枕崎製造のかつお節を熱水で抽出した濃厚で自然な風味のかつおだしです。食品添加物表示不要で、「かつおだし」と表記できます。

■ 用途及び標準使用量

10～15倍タイプのうまみだしかつお1に対して、お湯または水9～14でうすめるだけでストレートだしが出来ます。液体調味料、漬物、惣菜、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（枕崎製造）

■ 使用食品への推奨表示

かつおだし 又は かつお節だし

■ 容量・容器

10kg・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（原液）	食塩	Brix
6.0	1.0%	8.0

■ 製造方法

