

# 商品のご案内

## うまみだし かつお香熟節<焼津>

### ■ 商品特長

独自製法によりエキス分を豊富に含んだ焼津製造のかつお節（香熟節）を熱水で抽出した、濃厚でうまみの強いかつおだしです。

食品添加物表示不要で、「かつおだし」と表示できます。

### ■ 用途及び標準使用量

10～20倍タイプのうまみだし かつお香熟節<焼津> 1に対して、お湯または水 9～19でうすめるだけでストレートだしができます。

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（焼津製造）

### ■ 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

2kg・アルミパウチ / 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	1.5 %	13.0



### ■ 製造方法

