

# 商品のご案内

## うまみだし 利尻昆布

### ■ 商品特長

利尻昆布を熱水で抽出した濃厚で自然なこんぶだしです。  
こんぶの種類限定表示が出来ます。  
食品添加物不使用で、「こんぶだし」と表示できる調味料です。

### ■ 用途及び標準使用量

10～15倍タイプの「うまみだし 利尻昆布」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。

### ■ 品目

こんぶ調味液

### ■ 原材料名

こんぶ（北海道産）

### ■ 一般食品に使用した場合の原材料表示（例）

こんぶだし

### ■ 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	
5.5	2.0 %	7.0	

### ■ 製造方法

