

商品のご案内

うまみだし 日高昆布

■ 商品特長

日高昆布だし特有の香りある濃厚なこんぶだしです。北海道産日高昆布を使用しており、こんぶの種類および産地の限定表示ができます。食品添加物表示不要で、「こんぶだし」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 日高昆布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

こんぶ調味液

■ 原材料名

こんぶ（北海道産）

■ 使用食品への推奨表示

こんぶだし

■ 容量・容器(案)

10kg・バッグインボックス

■ 賞味期限(案)

製造後12ヶ月（未開封）

■ 成分分析値例

pH（原液）	食塩	Brix
6.0	3.2 %	7.0



■ 製造方法

