

商品のご案内

うまみだし まぐろ香熟節<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まぐろ節（香熟節）を熱水で抽出した、濃厚でうまみの強いまぐろ節だしです。食品添加物表示不要で、「まぐろ節だし」と表示できます。

■ 用途及び標準使用量

10～15倍タイプのうまみだし まぐろ香熟節<焼津> 1に対して、お湯または水 9～14で薄めるだけでストレートだしができます。
惣菜、液体調味料、漬物、その他加工食品全般にご使用ください。

■ 名称

まぐろ節調味液

■ 原材料名

まぐろ節（焼津製造）

■ 使用食品への推奨表示

まぐろ節だし

■ 容量・容器

2kg・アルミパウチ

■ 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	0.8%	8.0

■ 製造方法

