

# 商品のご案内

## 醱酵調味液 味しるべA

### ■ 商品特長

マスキングに特化したみりんタイプの醱酵調味液です。醸造物の持つ香気成分が魚臭などの不快臭に対し、マスキング効果を発揮します。

### ■ 用途及び標準使用量

水産練り製品、惣菜、その他加工食品全般にご使用ください。

標準使用量は1%～15%。

### ■ 名称

醱酵調味液

### ■ 原材料名

糖類（国内製造）、醱酵調味液（清酒タイプ・ワインタイプ）、アルコール、たん白加水分解物、本みりん、食塩、醸造酢、焼酎／pH調整剤

### ■ 使用食品への推奨表示

醱酵調味液

### ■ 容量・容器

20L・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）	酸度	全窒素	全糖
4.0	5.5	0.070 w/v%	41.0 w/v%
アルコール分	食塩	エキス分	比重
7.5 v/v%	2.3 w/v%	55.0 w/v%	1.18

### ■ 製造方法

