

商品のご案内

醱酵調味液 味するべ青

■ 商品特長

マスクング効果を重視した経済的な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、マスク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）、アルコール、たん白加水分解物、大麦醱酵液、醱酵調味液（清酒タイプ）、食塩、梅酢エキス、焼酎

■ 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
4.5	1.3	0.068 w/v%	36.0 w/v%
アルコール分	食塩	エキス分	比重
10.5 v/v%	2.1 w/v%	45.0 w/v%	1.14

■ 製造方法

