

商品のご案内

醱酵調味液 味しるべB

■ 商品特長

幅広い用途に使用できるみりんタイプの醱酵調味液です。甘みやコク・うまみを付与します。てり、つややきれいな焼き色の付与などに効果を発揮します。

■ 用途及び標準使用量

水産練り製品、漬物、たれ・つゆ類、佃煮、惣菜、食肉加工品、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、醱酵調味液（清酒タイプ）、たん白加水分解物、食塩、本みりん、醸造酢／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／1.8L・ペットボトル

■ 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	3.5	0.090 w/v%	36.0 w/v%
アルコール分	食塩	エキス分	比重
12.5 v/v%	2.4 w/v%	50.0 w/v%	1.15

■ 製造方法

