

# 商品のご案内

## 醱酵調味液 味するべC

### ■ 商品特長

本みりんに似た特長・機能を持つ、汎用性のあるみりんタイプの醱酵調味液です。甘みやコク・うま味を付与し、上品な風味に仕上げます。

### ■ 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、たん白加水分解物、本みりん、醱酵調味液（清酒タイプ）、食塩、醸造酢、梅酢エキス

### ■ 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	2.8	0.100 w/v%	48.0 w/v%
アルコール分	食塩	エキス分	比重
12.5 v/v%	2.2 w/v%	60.0 w/v%	1.19

### ■ 製造方法

