

商品のご案内

醱酵調味液 味しるべJ-300

■ 商品特長

お求めやすい価格を実現し、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。みりんタイプの中でも甘さ控えめの商品です。

■ 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、大麦醱酵液、醱酵調味液（清酒タイプ）、食塩、醸造酢

■ 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）	全窒素	全糖	アルコール分
4.4	0.050 w/v%	20.0 w/v%	10.5 v/v%
食塩	比重		
2.0 w/v%	1.09		

■ 製造方法

