

# 商品のご案内

## 醱酵調味液 味しるべJP200

### ■ 商品特長

たん白塩酸分解物不使用のみりんタイプの発酵調味液です。すっきりした甘みとコク・うま味を付与します。

### ■ 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、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（液状ブドウ糖、果糖ブドウ糖液糖、砂糖）（国内製造）、アルコール、大麦醱酵液、小麦たん白酵素分解物、食塩、醱酵調味液（清酒タイプ）、醸造酢

### ■ 使用食品への推奨表示

醱酵調味液（小麦含む）

### ■ 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
4.0	0.040 w/v%	41.0 w/v%	11.0 v/v%
食塩	エキス分	比重	
2.3 w/v%	49.0 w/v%	1.18	



### ■ 製造方法

