

商品のご案内

醗酵調味液 味するべUM

■ 商品特長

エキス分、窒素分の高いみりんタイプの醗酵調味液です。
甘みやコク、うまみを付与します。

■ 用途及び標準使用量

液体調味料（たれ、つゆ全般）：5～10%、水産練り製品：1～5%
漬物類：1～2%、その他加工品全般にご使用ください。

■ 名称

醗酵調味液

■ 原材料名

糖類（国内製造）、アルコール、たん白加水分解物、食塩、醗酵調味液（清酒タイプ）

■ 使用食品への推奨表示

醗酵調味液

■ 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
5.2	0.065 w/v%	45.0 w/v%	12.5 v/v%
食塩	エキス分	比重	
2.1 w/v%	50.0 w/v%	1.18	

■ 製造方法

