

# 商品のご案内

## 醗酵調味液 味しるべNA-1

### ■ 商品特長

醗酵香の高い汎用性のあるみりんタイプの醗酵調味液です。甘みやコク・うま味を付与します。

### ■ 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（液状ブドウ糖、果糖ブドウ糖液糖）（国内製造）、醗酵調味液（清酒タイプ）、アルコール、食塩、梅酢エキス、梅酒

### ■ 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
4.0	0.025 w/v%	37.0 w/v%	11.0 v/v%
食塩	エキス分	比重	
2.0 w/v%	46.0 w/v%	1.16	



### ■ 製造方法

