

商品のご案内

醱酵調味液 味しるべH

■ 商品特長

たん白加水分解物（HVP）不使用のみりんタイプ醱酵調味液です。
甘みやてり、つや、きれいな焼き色を付与できます。

■ 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）、本みりん、醱酵調味液（清酒タイプ）、アルコール、食塩

■ 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）	酸度	全窒素	全糖
5.0	0.4	0.025 w/v%	44.0 w/v%
アルコール分	食塩	エキス分	比重
7.5 v/v%	2.0 w/v%	50.0 w/v%	1.19

■ 製造方法

