

商品のご案内

醱酵調味液 味しるべ低アルコール

■ 商品特長

低アルコール（アルコール分5%）のみりんタイプ醱酵調味液です。煮切りの必要な食品、調理時に加熱しない食品や、真空調理・レトルトなど密閉容器で調理する加工品に最適です。

■ 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）、本みりん、アルコール、食塩、たん白加水分解物、醱酵調味液（清酒タイプ）

■ 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
5.5	0.030 w/v%	52.0 w/v%	5.0 v/v%
食塩	エキス分	比重	
1.9 w/v%	60.0 w/v%	1.22	

■ 製造方法

