

# 商品のご案内

## 醱酵調味液 味するべSA-1

### ■ 商品特長

幅広い用途に使用できる清酒タイプの醱酵調味液です。  
一般的な清酒の調理効果が期待できます。

### ■ 用途及び標準使用量

水産練り製品、たれ・つゆ類、惣菜、その他加工食品全般にご使用ください。  
標準使用量は1%～10%。

### ■ 名称

醱酵調味液

### ■ 原材料名

醱酵調味液（清酒タイプ）（国内製造）、アルコール、糖類、食塩、たん白加水分解物、醸造酢、梅酢エキス

### ■ 使用食品への推奨表示

醱酵調味液

### ■ 容量・容器

18L・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	アルコール分
4.0	2.2	0.070 w/v%	13.0 v/v%
食塩	エキス分	比重	
2.2 w/v%	12.0 w/v%	1.02	

### ■ 製造方法

