

商品のご案内

醱酵調味液 味しるべSA-2

■ 商品特長

お求めやすい価格を実現した清酒タイプの醱酵調味液です。
コクやうまみ、ほのかな甘みを付与します。

■ 用途及び標準使用量

水産練り製品、たれ・つゆ類、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

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

■ 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	アルコール分
4.6	0.65	0.040 w/v%	14.5 v/v%
食塩	エキス分	比重	
2.3 w/v%	16.0 w/v%	1.04	

■ 製造方法

