

商品のご案内

醱酵調味液 味しるべSA-H

■ 商品特長

たん白加水分解物（HVP）不使用の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

■ 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
4.7	1.0	0.050 w/v%	14.5 v/v%
食塩	エキス分	比重	
2.6 w/v%	12.0 w/v%	1.03	

■ 製造方法

