商品のご案内

醗酵調味液　味しるべマスキング-Ⅱ＜しょうが＞

■ 商品特長
消臭効果に特化した醗酵調味液です。
しょうが由来の香気成分により、レトルトなどの加熱調理時によるオフフレーバーや植物たんぱく、肉などの不快臭のマスキングに効果を発揮します。

■ 用途及び標準使用量
畜肉加工品：１～５％、液体調味料（たれ、つゆ全般）：１～１０％
惣菜：１～５％

■ 名称
醗酵調味液

■ 原材料名
焼酎（国内製造）、アルコール、食塩、醗酵調味液（清酒タイプ）、梅酢エキス

■ 使用食品への推奨表示
醗酵調味液

■ 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）	アルコール分	食塩	比重
5.3	13.0 v/v%	2.3 w/v%	1.00

■ 製造方法

原料 → 調合 → ろ過 → 割水 → 殺菌 → 仕上げろ過 → 充填 → 箱詰 → 製品

www.takarashuzo.co.jp 宝酒造株式会社