

# 商品のご案内

## 醱酵調味液 味しるべマスキング-Ⅲ<玉ねぎ>

### ■ 商品特長

消臭効果に特化した醱酵調味液です。

玉ねぎ由来の成分により、加熱調理時のムレ臭（含硫化合物を主体とした不快臭）の生成を抑制します。特に、レトルト殺菌時や、卵、野菜、肉などの加工時に生成するオフフレーバーの抑制に効果を発揮します。

### ■ 用途及び標準使用量

卵加工品：1～5%、畜肉加工品：1～5%

液体調味料（たれ、つゆ全般）：1～10%

### ■ 名称

醱酵調味液

### ■ 原材料名

アルコール（国内製造）、焼酎、食塩、醱酵調味液（清酒タイプ）、梅酢エキス

### ■ 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）	アルコール分	食塩	比重
4.8	13.0 v/v%	2.3 w/v%	1.00

### ■ 製造方法

