

商品のご案内

こうじ調味料 味するベマスキング-4<白麴>

■ 商品特長

消臭効果に特化したこうじ調味料です。

白麴由来のクエン酸や固形分により、臭みの強い肉、魚介類の不快臭抑制に効果を発揮します。ペーストタイプで、米こうじ由来のコクやうまみも付与します。

■ 用途及び標準使用量

水産加工品、畜肉加工品（調味液、漬け床、揉みだれ等）：0.5%～5.0%

液体調味料（たれ、つゆ全般）：1～10%

■ 名称

こうじ調味料

■ 原材料名

米こうじ（国内製造）、食塩／酒精

■ 使用食品への推奨表示

こうじ調味料

■ 容量・容器

10kg・バッグインボックス

■ 賞味期限

10℃以下で保存、製造後12ヶ月（未開封）

■ 成分分析値例

アルコール分	食塩	Brix.
8.5 w/w%	2.3 %	39.5



■ 製造方法

