

# 商品のご案内

## 醱酵調味液 味しるべLA-1N

### ■ 商品特長

紹興酒タイプの醱酵調味液です。  
紹興酒特有の香りを付与し、肉の不快臭や食品添加物由来の不快な味のマスキングにも効果を発揮します。

### ■ 用途及び標準使用量

中華スープ、シューマイ、餃子などの中華料理や食肉加工品などにご使用ください。  
標準使用量は1%～10%。

### ■ 名称

醱酵調味液

### ■ 原材料名

紹興酒（小麦を含む）（中国製造）、アルコール、糖類、たん白加水分解物、食塩、梅酢エキス／カラメル色素

### ■ 使用食品への推奨表示

醱酵調味液（小麦を含む）／カラメル色素

### ■ 容量・容器

18L・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）	全窒素	全糖	アルコール分
4.3	0.120 w/v%	4.0 w/v%	14.0 v/v%
食塩	エキス分	比重	
2.6 w/v%	12.0 w/v%	1.03	

### ■ 製造方法

