

商品のご案内

お肉やわらか上手〈液体タイプ〉

■ 商品特長

酵素のチカラでお肉をやわらかく仕上げます。
お酒のチカラでお肉の不快臭をマスキングします。
扱いやすい液体タイプ。

■ 用途及び標準使用量

調理の前に肉を本品に漬け込み、冷蔵で30分程度おく。
漬け込む肉の重量に対して、本品を1～3%使用。

■ 名称

醗酵調味液

■ 原材料名

水あめ（国内製造）、食塩、焼酎、たん白加水分解物、醗酵調味液（清酒タイプ）/
酒精、酵素

■ 使用食品への推奨表示

醗酵調味液、酵素* *失活している場合は記載不要。

■ 容量・容器

1. 8L・ペットボトル

■ 賞味期限

製造後18ヶ月（未開封）

■ 成分分析値例

アルコール分	食塩
10.0 v/v%	7.0 %



■ 製造方法

