

商品のご案内

醗酵調味液 ごはん炊き立て上手〈液体タイプ〉

■ 商品特長

ごはんの老化を抑制し、好ましい食感の維持に効果を発揮する醗酵調味液です。連続炊飯ラインにおける自動添加、定量添加に対応した液体タイプです。

■ 用途及び標準使用量

米飯、その他米飯加工食品全般にご使用ください。
標準使用量は生米重量に対して0.5～2.0%。

■ 名称

醗酵調味液

■ 原材料名

アルコール（国内製造）、食塩、醗酵調味液（清酒タイプ）／加工澱粉、酵素

■ 使用食品への推奨表示

醗酵調味液

■ 容量・容器

10kg・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

アルコール分	食塩
11.0 v/v%	3.5 %



■ 製造方法

