

# 商品のご案内

## 「京寶」焼き色上手

### ■ 商品特長

食材に付けて焼くだけで、好ましい焼き色がスチームコンベクションオーブン等で簡単に実現できる調味料です。特に、比較的低温の調理時（200℃前後）に効果的で、歩留まりを落とさず仕上げる事が出来ます。

### ■ 用途及び標準使用量

焼きとり、焼き魚、グラタンなど焼き目をつける調理全般にご使用ください。原液～5倍希釈液を噴霧、塗布、あるいは材料を漬け込んで使用します。

### ■ 名称

清酒加工調味料

### ■ 原材料名

水あめ（国内製造）、清酒、本みりん、食塩／酒精、調味料（アミノ酸）

### ■ 使用食品への推奨表示

水あめ、清酒、本みりん、食塩、調味料（アミノ酸） 又は  
清酒加工調味料（水あめ、清酒、その他）、調味料（アミノ酸）

### ■ 容量・容器

1Lペットボトル

### ■ 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	Brix.
5.5	14.0 v/v%	3.2 w/v%	29.5
比重			
1.09			

### ■ 製造方法

