

商品のご案内

こうじ調味料 こうじ風味〈酒粕〉

■ 商品特長

醸造技術を活かし、豊かな酒粕風味を付与したこうじ調味料です。
様々な食品に米こうじのコク・うまみや酒粕の風味を付与することができます。
使いやすいペーストタイプです。

■ 用途及び標準使用量

漬物、水産加工品、つゆ、惣菜、菓子、その他加工食品全般にご使用ください。
標準使用量：1～40%。

■ 名称

醸造調味料

■ 原材料名

酒粕（国内製造）、米こうじ、食塩／酒精

■ 使用食品への推奨表示

醸造調味料、こうじ酒粕調味料、又は 酒粕こうじ調味料

■ 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.
10.5 w/w%	2.4 %	30.0



■ 製造方法

