

商品のご案内

酒粕調味料 酒粕風味 <伏見>

■ 商品特長

“酒どころ” 京都府・伏見で醸造した清酒の酒粕を原料に使用しています。芳醇な酒粕らしい風味を有する酒粕調味料です。様々な食品に酒粕の良好な風味とコク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

液体調味料、漬物、水産加工品、その他加工食品全般にご使用ください。
標準使用量：粕汁 5～15%、漬床 20～50%

■ 名称

酒粕調味料

■ 原材料名

酒粕（国内製造）、食塩／酒精

■ 使用食品への推奨表示

酒粕調味料 又は 醸造調味料

■ 容量・容器

10kg・バッグインボックス

■ 賞味期限

製造後10ヶ月（未開封）



■ 成分分析値例

アルコール分	食塩	Brix.
11.3 w/w%	2.8 %	19.0

■ 製造方法

