

商品のご案内

「京寶」酒仕込八方だし

■ 商品特長

タカラ本みりん、タカラ本料理清酒をたっぷりと使用した、「お酒のチカラ」でワンランク上の煮物に仕上げることができる調味料です。
焼津製造かつお節、日高産こんぶ使用のだし調味液を配合しており、お好みの醤油などを加えることで、様々な惣菜の味つけが完成します。

■ 用途及び標準使用量

さばの煮つけ、肉じゃが、おひたしなど各種惣菜にご使用できます。
本品と水を1：5に合わせ、しょうゆなどで味を整えてご使用ください。

■ 名称

本みりん加工調味料

■ 原材料名

本みりん（国内製造）、清酒、上白糖、昆布調味液、三温糖、かつお節調味液、アルコール、食塩

■ 使用食品への推奨表示

本みりん、清酒、上白糖、昆布調味液、三温糖、かつお節調味液、アルコール、食塩

■ 容量・容器

20kg・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

pH（原液）	アルコール分	食塩	比重
5.0	12.0 v/v%	2.5 w/v%	1.16

■ 製造方法

