

# 商品のご案内

## 「京寶」煮魚お魚つゆ

### ■ 商品特長

プロの料理人の味を再現した、本みりん、清酒たっぷりの煮魚用調味料です。「お酒のチカラ」で魚の生臭さを消し、素材そのものの風味を活かしてあっさりおいしく仕上げます。

### ■ 用途及び標準使用量

本品と水を1：1に合わせ、火にかけて煮汁を作ります。煮汁が煮立てば魚を入れます。

### ■ 名称

本みりん加工調味料

### ■ 原材料名

本みりん（国内製造）、しょうゆ（小麦・大豆を含む）、醗酵調味料、清酒、上白糖、酵母エキス

### ■ 使用食品への推奨表示

本みりん、しょうゆ（小麦・大豆を含む）、醗酵調味料、清酒、上白糖、酵母エキス

### ■ 容量・容器

18L・缶

### ■ 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 w/v%	4.8 w/v%	1.12

### ■ 製造方法

