

商品のご案内

「京寶」煮魚お魚つゆ<とろみ>

■ 商品特長

プロの料理人の味を再現した、本みりん、清酒配合でとろみも付与する煮魚用調味料です。「お酒のチカラ」で魚の生臭みを消し、素材そのものの風味を活かして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

上白糖（国内製造）、しょうゆ（小麦・大豆を含む）、粉末水あめ、本みりん、清酒、アルコール、食塩、カラメルソース、酵母エキス

■ 使用食品への推奨表示

上白糖、しょうゆ（小麦・大豆を含む）、粉末水あめ、本みりん、清酒、アルコール、食塩、カラメルソース、酵母エキス

■ 容量・容器

9 L・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 | 15.0 v/v% | 5.4 w/v% | 1.21 |

■ 製造方法

