

商品のご案内

だしづくり かつお

■ 商品特長

独自の抽出製法により、良質なかつお節の芳醇な香りと濃厚なうまみを引き出しています。液体タイプでムラなく混ざります。濃縮タイプですので、好みの濃さに薄めるだけで本格的なかつおだしができていきます。

■ 用途及び標準使用量

50～100倍濃縮タイプです。つゆ類、煮物、炊き込みご飯、漬物、丼、パエリア等の調理品に薄めてご使用下さい。その他加工食品全般にもご使用いただけます。

■ 名称

かつお節調味液

■ 原材料名

かつお節抽出液（国内製造）、たん白加水分解物、食塩、かつおエキス／調味料（アミノ酸等）、安定剤（キサンタン）

■ 使用食品への推奨表示

かつお節調味液／調味料（アミノ酸等）
又は かつお節エキス／調味料（アミノ酸等）

■ 容量・容器

1 L・ペットボトル

■ 賞味期限

製造後12ヶ月（未開封）



■ 成分分析値例

pH（5%溶液）	アミノ態窒素	全窒素	アルコール分
6.0	0.8 %	1.5 %	12.0 v/v%
食塩	比重		
12.0 %	1.14		

■ 製造方法

