

商品のご案内

だしづくり かつお薩摩

■ 商品特長

鹿児島県産かつお節を100%使用し、独自の抽出製法により良質なかつお節の香りと味を引き出しています。産地特定表記が可能です。液体タイプでムラなく混ざります。濃縮タイプですので、お好みの濃さに薄めるだけで本格的なかつおだしができます。調味料（アミノ酸等）不使用です。

■ 標準使用量

50～100倍濃縮タイプです。つゆ類、煮物、炊き込みごはん、中華料理等の調理品に薄めてご使用ください。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、かつおエキス、食塩、酵母エキス／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 又は かつお節エキス

■ 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
5.5	0.2 %	0.8 %	14.0 v/v%
食塩	比重		
9.0 %	1.08		

■ 製造方法

