

商品のご案内

だしづくり こんぶ

■ 商品特長

独自の抽出製法により、良質なこんぶの上品な香りと味を引き出しています。液体タイプですのでムラなく混ざります。濃縮タイプですので、お好みの濃さにうすめるだけで本格的なこんぶだしができあがります。

■ 用途及び標準使用量

50～100倍濃縮タイプです。つゆ類、煮物、炊き込みごはん、漬物、ナポリタン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

こんぶ調味液

■ 原材料名

こんぶ抽出液（国内製造）、還元水飴、食塩、デキストリン、アルコール、モルトエキス／調味料（アミノ酸等）、安定剤（キサントラン）

■ 使用食品への推奨表示

こんぶ調味液／調味料（アミノ酸等）
又は こんぶエキス／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
6.5	0.9 %	1.1 %	3.0 v/v%
食塩	比重		
13.0 %	1.19		

■ 製造方法

