

商品のご案内

だしづくり こんぶ利尻

■ 商品特長

利尻産こんぶを100%使用し、独自の抽出製法により、良質なこんぶ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、好みの濃さに薄めるだけで本格的なこんぶだしができあがります。調味料（アミノ酸等）不使用です。

■ 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、おひたし、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

こんぶ調味液

■ 原材料名

こんぶ抽出液（国内製造）、たん白加水分解物、食塩、還元水飴、酵母エキス／安定剤（キサンタン）

■ 使用食品への推奨表示

こんぶ調味液 又は こんぶエキス

■ 容量・容器

1 L・ペットボトル

■ 賞味期限

製造後9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
5.3	0.4 %	0.6 %	11.5 v/v%
食塩	比重		
12.3 %	1.11		

■ 製造方法

