

商品のご案内

だしづくり 煮干し

■ 商品特長

国産の良質な煮干しを使用し、独自の抽出製法により力強い香りと味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、お好みの濃さに薄めるだけで本格的な煮干しだしができあがります。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。うどんつゆ、煮物、みそ汁、ラーメンスープ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

煮干し調味液

■ 原材料名

煮干し抽出液（国内製造）、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

煮干し調味液、又は 煮干しエキス

■ 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)	全窒素	アルコール分	食塩
5.9	0.3%	21.0 v/v%	6.0%
比重			
1.03			

■ 製造方法

