

商品のご案内

だしづくり 牡蠣＜瀬戸内産＞

■ 商品特長

瀬戸内産牡蠣を原料とした牡蠣エキスを100%使用し、牡蠣らしい風味、うまみ、甘みが付与できる牡蠣調味液です。濃縮タイプですので、お好みの濃さに薄めることができます。調味料（アミノ酸等）不使用です。

■ 用途及び標準使用量

液体調味料、惣菜：0.2～5.0%
その他加工食品全般にご使用ください。

■ 名称

牡蠣調味液

■ 原材料名

牡蠣エキス(国内製造)、食塩、酵母エキス/酒精、安定剤(キサンタン)

■ 使用食品への推奨表示

牡蠣調味液 又は 牡蠣エキス

■ 容量・容器

1L・ペットボトル

■ 賞味期限

製造後18ヶ月（未開封）



■ 成分分析値例

全窒素	アルコール分	食塩	比重
1.2 %	10.5 v/v%	11.0 %	1.13

■ 製造方法

