

商品のご案内

だしづくり しいたけ

■ 商品特長

独自の抽出製法により、良質な干しいたけの香りと味を引き出しています。液体タイプでムラなく混ぜられます。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干しいたけだしができてあがります。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、中華惣菜、炊き込みごはん、茶碗蒸し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

しいたけ調味液

■ 原材料名

しいたけ抽出液（国内製造）、食塩、還元水飴、たん白加水分解物、酵母エキス、梅酢エキス、ホタテエキス／安定剤（キサントラン）

■ 使用食品への推奨表示

しいたけ調味液 又は しいたけエキス

■ 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
5.0	0.3 %	0.5 %	11.0 v/v%
食塩	比重		
12.0 %	1.13		

■ 製造方法

