

商品のご案内

だしづくり 一番だし

■ 商品特長

鹿児島県産かつお節と北海道産真昆布を、最適なバランスで合わせました。これ1本で「一番だし」の味わいが実現できます。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合わせ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。だし巻き卵、おひたし、お吸い物、鍋つゆ、ブイヤベース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

かつお節調味液

■ 原材料名

かつお節抽出液（国内製造）、こんぶエキス、たん白加水分解物、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

かつお節調味液 又は かつお節エキス

■ 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
5.5	0.3 %	18.0 v/v%	7.0 %
比重			
1.05			

■ 製造方法

