

商品のご案内

醗酵調味液 味しるべ みりんタイプ

■ 商品特長

毎日の様々な料理に、本みりん同様にお使いいただけるみりんタイプ醗酵調味液です。上品な甘みをつけます。仕上がりにてり、つややきれいな焼き色をつけます。

■ 用途及び標準使用量

- ・煮物、焼き物などの惣菜全般、たれ・つゆ類
 - ・その他加工食品全般
- 標準使用量は1%～15%。

■ 名称

醗酵調味液

■ 原材料名

糖類（国内製造）、アルコール、大麦醗酵液、たん白加水分解物、醗酵調味液（清酒タイプ）、食塩、梅酢エキス

■ 使用食品への推奨表示

醗酵調味液

■ 容量・容器

1. 8L・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（原液）	酸度	全窒素	全糖
4.7	1.0	0.052 w/v%	41.0 w/v%
アルコール分	食塩	エキス分	比重
11.0 v/v%	2.0 w/v%	50.0 w/v%	1.16

■ 製造方法

