

# 商品のご案内

## 醗酵調味液 味しるべ みりんタイプ<お徳用>

### ■ 商品特長

幅広い料理に手軽にお使いいただけるお徳用のみりんタイプ醗酵調味液です。  
上品な甘みをつけます。  
てり、つや、きれいな焼き色の付与などに効果を発揮します。

### ■ 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（液状ブドウ糖、砂糖）（国内製造）、アルコール、醗酵調味液（清酒タイプ）、たん白加水分解物、食塩、大麦醗酵液

### ■ 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

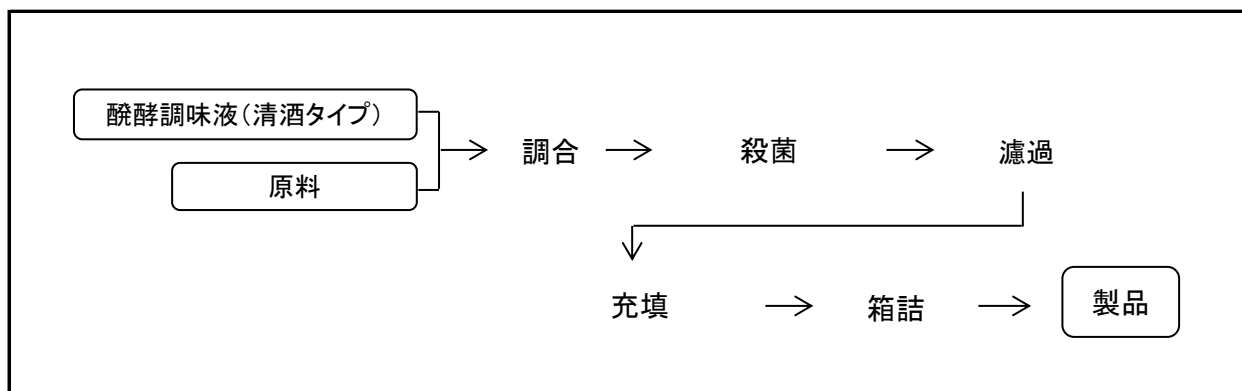
製造後12ヶ月（未開封）

### ■ 成分分析値例

pH（原液）	酸度	全窒素	全糖
4.5	0.4	0.030 w/v%	37.5 w/v%
アルコール分	食塩	エキス分	比重
10.5v/v%	2.0 w/v%	40.0 w/v%	1.14



### ■ 製造方法



# 商品のご案内

---

---