

商品のご案内

醱酵調味液 味しるべ 料理酒

■ 商品特長

毎日の様々な料理に、料理用清酒同様にお使いいただける清酒タイプ醱酵調味液です。料理にコクやうまみを付与します。肉や魚に対し、消臭効果を発揮します。

■ 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%～10%。

■ 名称

醱酵調味液

■ 原材料名

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

■ 使用食品への推奨表示例

醱酵調味液

■ 容量・容器

1. 8 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（原液）	酸度	全窒素	アルコール分
4.6	0.7	0.040 w/v%	14.5 v/v%
食塩	エキス分	比重	
2.3 w/v%	16.0 w/v%	1.04	



■ 製造方法

