# 商品のご案内

# 醗酵調味液 味しるべ 料理酒くお徳用>

# ■ 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清酒タイプ醗酵調味液です。 有機酸を豊富に含み、肉や魚に対し、特に強い消臭効果を発揮します。 料理にコクやうまみを付与します。

### ■ 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

醗酵調味液

### ■ 原材料名

アルコール (国内製造)、糖類、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、梅酢エキス/酸味料

# ■ 使用食品への推奨表示

醗酵調味液/酸味料

#### ■ 容量・容器

1.8 L・ペットボトル

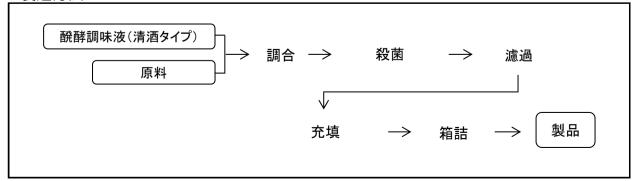
# ■ 賞味期限

製造後12ヶ月(未開封)

#### ■ 成分分析值例

p H(原液)	酸度	全窒素	アルコール分
3. 4	3.0	0.035 w/v%	13.5 v/v%
食塩	エキス分	比重	
2.2  w/v%	11.5 w/v%	1.03	

# ■ 製造方法



味しるべ

料理酒