

# 商品のご案内

## 醱酵調味液 味しるべ 料理酒〈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醱酵調味液です。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

醱酵調味液

### ■ 原材料名

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

### ■ 使用食品への推奨表示

醱酵調味液／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）

### ■ 成分分析値例

pH（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

