

商品のご案内

タカラ本料理清酒「厨房専科」

■ 商品特長

「料理のため」の品質を追求した料理専用の清酒です。醗酵の際に当社独自の「マスキング酵母21号」を使用することで有機酸を豊富に含み、肉や魚に対する消臭効果に優れています。

■ 用途及び標準使用量

液体調味料（たれ、つゆ全般）：5～10%、水産練製品：1～5%
漬物類：1～2%、その他加工品全般にご使用ください。

■ 品目

清酒

■ 原材料名

米（国産）、米こうじ（国産米）、醸造アルコール

■ 使用食品への推奨表示

清酒

■ 容量・容器

1. 8L・紙パック／1. 8L取手付ペット／1. 8Lビン
10L・バッグインボックス／20L・バッグインボックス

■ 賞味期限

製造後12ヶ月（未開封）

■ 成分分析値例

アルコール分	比重
13.5度	0.99

■ 製造方法

