

商品のご案内

「京寶」料理用白麴清酒

■ 商品特長

白麴由来の有機酸を高含有することで、高い消臭効果を発揮する料理専用の清酒です。臭みの強い肉、魚介類の臭み消しに効果があります。

■ 用途及び標準使用量

煮魚調味液：10～15%、肉団子、揉みだれ、牛丼等：3～10%
肉・魚原料の下漬け：5～10%

■ 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

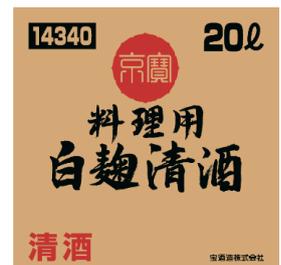
1. 8L・取手付ペット / 20L・バッグインボックス

■ 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

