

商品のご案内

こうじ調味料 チーズ風味〈粉末〉

■ 商品特長

米こうじを主原料とし、こうじの持つ酵素の働きを活かして造ったチーズ風味調味料です。高力価で加熱耐性も高く、加熱調理後にもチーズ風味を残すことができます。「チーズ風味」の付与だけでなく、味の底上げやコクの強化などを目的とした「隠し味」としても効果を発揮します。使いやすい粉末タイプです。

■ 用途及び標準使用量

- ・ チーズ風味の付与 : 0.5 ~ 4.0 %
- ・ 味の底上げ・コクの付与 : 0.2 ~ 1.5 %

■ 名称

こうじ調味料

■ 原材料名

デキストリン（国内製造）、米こうじ、乳清たんぱく、乳等を主要原料とする食品（クリームチーズ、乳糖、砂糖、その他）、食塩／pH調整剤、（一部に乳成分・大豆を含む）

■ 使用食品への推奨表示

醸造調味料（乳成分・大豆を含む）
又は
こうじ調味料（乳成分・大豆を含む）

■ 容量・容器

1kg・アルミパウチ 10袋段ボール箱入

■ 賞味期限

製造後24ヵ月（未開封）

■ 成分分析値例

食塩	水分
5.5 %	5.3 %



■ 製造方法

