

商品のご案内

醱酵調味料 味しるべMP

■ 商品特長

みりんタイプの粉末醱酵調味料です。パン、菓子に使用すると保水効果でしっとり仕上がります。塩カドをとり、てり・つやを付与します。

■ 用途及び標準使用量

水分の少ない加工食品全般（粉末スープ、ふりかけ、米菓、スナック菓子、和洋菓子、てんぷら粉など）にご使用ください。
標準使用量は1%～5%。

■ 名称

醱酵調味料

■ 原材料名

糖類（国内製造）、デキストリン、アルコール、米、米こうじ、食塩、醱酵調味液

■ 使用食品への推奨表示

醱酵調味料

■ 容量・容器

15kg・クラフト袋

■ 賞味期限

製造後12ヶ月（未開封）



■ 成分分析値例

| | | | |
|------------|------------|-----------|----------|
| pH (10%溶液) | 全窒素 | 全糖 | アルコール分 |
| 5.0 | 0.085 w/w% | 81.0 w/w% | 4.6 v/v% |
| 食塩 | | | |
| 2.0 w/w% | | | |

■ 製造方法

