醗酵調味料製品一覧

酒造りで培った醸造技術を活かし
加工に適した調味料をご提案いたします

		テイタスL	テイタスSK	味大名S
タイプ		みりんタイプ	清酒タイプ	高アルコールタイプ
特長		複雑で奥行きのある甘　みと旨みを有し、素材にてり、つやを与える	アルコールや有機酸により、素材の風味を向上させ、マスキング効果をもたらす	高いアルコール度数により保存性、静菌性を向上させる
規格値	アルコール（%）	9.0±0.3	15.0±0.3	50.0±0.3
	食塩（%）	1.5以上	2.25以上	7.5以上
	pH	4.8±0.3	5.0±0.3	ー
	全糖（%）	44.0以上	1.0±0.5	ー
	アミノ酸（ml）	2.4以上	2.4以上	ー
原材料		水飴（国内製造）、醗酵調味料（酒精、食塩、米、米麹）、醗酵調味料（米、米麹、食塩）、醗酵調味料（酒粕、食塩、酒精）	醗酵調味料（酒精、食塩、米、米麹）（国内製造）、醗酵調味料（酒粕、食塩、酒精）、醗酵調味料（米、米麹、食塩）、水飴	酒精（国内製造）、食塩、醗酵調味料（米、米麹、食塩）

荷姿：20LBIB　賞味期限：製造日より365日　表示例：醗酵調味料

＊この他、酒粕由来のアミノ酸が豊富に含まれた醗酵調味料もございます。

お問合せ先
飯田商事株式会社
大阪府八尾市安中町1-1-29
TEL 072-923-6051
https://www.iidagroup.co.jp/iida_trading/inquiry.html