

# 商品のご案内

## こうじ調味料 チーズ風味<スタンダード>

### ■ 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。使用した食品に色が付きにくく、ホワイトソース等に乳感のあるチーズ風味が付与できる使いやすいペーストタイプです。

### ■ 用途及び標準使用量

- ・チーズ風味の付与 : 0.3 ~ 2.0%
- ・コクの付与 : 0.1 ~ 0.8%

### ■ 品目

こうじ調味料

### ■ 原材料名

米こうじ（国内製造）、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、ショ糖脂肪酸エステル、（一部に乳成分・大豆を含む）

### ■ 一般食品に使用した場合の原材料表示

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

冷蔵保存（10℃以下）、製造後12ヵ月（未開封）

### ■ 成分分析値例

Brix	pH（5倍希釈）	食塩
55.0	3.8	7.0%



### ■ 製造方法

