

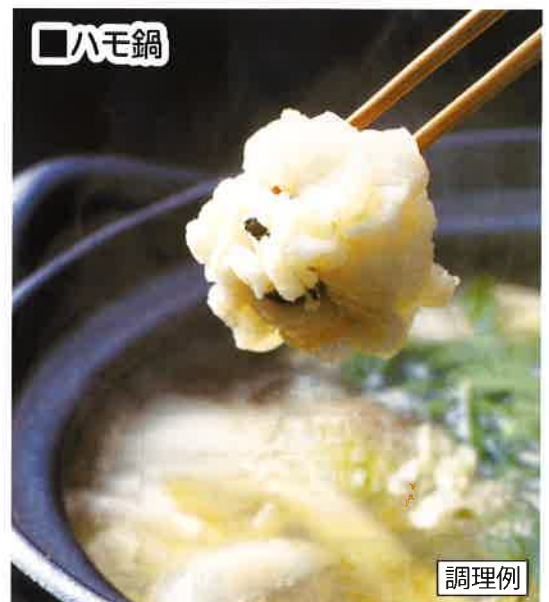
国産魚醬

マリ
ン
リ
ツ
チ
ハ
モ

醸造タイプ

特徴

- 全国でも有数の漁獲量を誇る、徳島県産ハモを使用しました。選別・加工を行い安全・安心を追求しています。
- 「塩麴」で注目の米麴を醗酵補助として使用した「醸造」の行程を加えることにより、ハモの風味に芳醇な醗酵の香りをおわせ、香ばしい魚醬に仕上げました。上品な白身魚のうま味と米麴由来の甘味、発酵により精製される有機酸による酸味のバランスが絶妙です。



マリンリッチハモ〈醸造タイプ〉商品情報

保存方法 冷暗所(15℃以下) **品質保証期間** 製造後未開封1年間

包装形態 20kg入り(内装:バックインボックス 外装:ダンボール箱)

注意事項 天然物のため、沈殿を生じる場合がありますが、品質には問題ありません。よく振ってご使用ください。

主要原材料

ハモ(徳島県産)、食塩、米麴

使用方法

食品への風味、旨味の付与、濃厚感のアップ、塩かど、酢かどに対するマスキングとして、0.5%~3.0%を目安にご使用ください。

標準添加量

和洋中料理全般	つゆ、たれ類	練り製品	スープ類	鍋の素
0.5~3.0%	0.5~3.0%	0.5~2.0%	0.5~3.0%	0.5~3.0%



成分分析例

分析項目	結果	試験方法
水分	65.3g/100g	減圧加熱乾燥法
たんぱく質	6.4g/100g	ケルダール法
脂質	0.1g/100g未満	エーテル抽出法
灰分	20.8g/100g	直接灰化法
炭水化物	7.0g/100g	—
アルコール分	0.5g/100g	重クロム酸カリウム酸化法
ナトリウム	7.94g/100g	原子吸光光度法
ヒ素(As ₂ O ₃ として)	5.7ppm	原子吸光光度法
重金属(Pbとして)	検出せず	硫化ナトリウム比色法
カドミウム	検出せず	原子吸光光度法
ヒスタミン	0.9mg/100g	高速液体クロマトグラフ法
揮発性塩基窒素	37mg/100g	微量拡散法

※揮発性塩基窒素とは、ジメチルアミン、トリメチルアミン、アンモニア等の総量を表したもので、魚臭さ、生臭さの強さを示し、魚介類の鮮度判定の指標として用いられます。国内産魚醤108~329mg/100g、国外産64~322mg/100gという報告があります。

製品規格

規格項目	結果	試験方法
性状	淡褐色の液体で芳醇な発酵臭と香ばしい魚の風味を有する。	目視検査、官能検査
液性(原液)	pH5.0~6.0	pHメーター(原液)
固形分	30%以上	常圧加熱乾燥法
塩化ナトリウム	20~22%	モール法
全窒素	0.8%以上	セミ・マイクロケルダール法
一般生菌数	3×10 ³ 個/g以下	標準寒天培地法
大腸菌群	陰性	デゾキシコレート寒天培地法



製造者 **株式会社マリン大王 石井工場**

〒779-3203 徳島県名西郡石井町高原字平島678-1

TEL.088(674)2233/FAX.088(674)2331