

国産魚醬

マリ
ンリ
ツチ
タチ
ウオ

醸造タイプ

特徴

- 「塩麴」で今注目の米麴を発酵の副原料に使用、「醸造」の工程を加えることで、芳醇な発酵の香りと魚介の旨味を併せ持つ濃厚感のある魚醬に仕上げました。
- 履歴管理された新鮮な徳島県産タチウオを丸ごと使用しています。
- 魚醬用原料として、選別・内臓を除去し、安全・安心を追及しています。

■ゴボウのきんぴら



調理例

マリンリッチタチウオ〈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

タチウオ(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0.3%~3.0%を目安にご使用ください。

標準添加量

和風料理全般	つゆ、たれ類	ラーメンスープ	鍋の素	味付きポン酢
0.3~2.0%	0.3~2.0%	0.3~2.0%	0.5~3.0%	0.3~2.0%



成分分析例

分析項目	結果	試験方法
水分	65.9g/100g	減圧加熱乾燥法
たんぱく質	9.3g/100g	ケルダール法
脂質	0.1g/100g未満	エーテル抽出法
灰分	22.2g/100g	直接灰化法
炭水化物	1.6g/100g	—
アルコール分	1.0g/100g	重クロム酸カリウム酸化法
ナトリウム	8.52g/100g	原子吸光光度法
ヒ素(As ₂ O ₃ として)	0.3ppm	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	検出せず	高速液体クロマトグラフ法
揮発性塩基窒素	80mg/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	褐色の液体で芳醇な発酵臭を有する。	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	21~23%	モール法
全窒素	1.2%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