

## 【特徴】

- ☆ カットした茄子の色が果肉に移りにくくなります
- ☆ 荒漬時と調味時に使用できます。
- ☆ 調味液の濁り&膨張を抑制し、日持向上効果が期待できます。

上段：ナストプラス  
下段：ナストメール

D + 6

D + 10



※12°C保管  
※調味液塩分約2.5%

濁り抑制  
膨張抑制

## 【使用方法】

荒漬時・調味時全量（茄子+塩水または調味液）の1%を使用してください。

## 【使用食品への添加物表示例】

酸化防止剤（V. C）、環状オリゴ糖、調味料（アミノ酸等）、ミョウバン

## 【アレルギー特定原材料等28品目】

該当する成分は含みません。

## 【栄養成分表示】100g当たり ※計算による目安値

熱量：253kcal、たんぱく質：14.7g、脂質：0g、炭水化物：49.3g、食塩相当量：24.9g

## 【分析値】

pH 7.3 (1%水溶液)

## 【保存方法】

冷暗所で保存（直射日光、高温多湿を避けて保存）

## 【使用基準】

みそに使用しないでください  
硫酸アルミニウムカリウムの使用量は、アルミニウムとして、菓子、生菓子、又はパンにあっては、その1kgにつき0.1g以下にしてください

## 【注意事項】

本品を溶解した調味液は当日中に使い切るようにしてください。長時間放置すると効果が低下します。  
調味液は加熱しないでください。

野菜・果物の調味、品質保持のお悩み等、お気軽にお問合せください。

**カカシ食研株式会社**

HPはこちらです！  
<http://kakashi-s.co.jp/>



本社(兵庫県) TEL : 079-565-0191 / 東京営業所 TEL : 03-3942-0191



食品の品質を向上させ、フードロス削減に貢献します。