

新!
発売

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・ミクロケルダール法
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