

焦げ感そそるポークベースの
シーズニングオイル

香味油TON

香味油TONとは？

醤油をラードで炒めたときの焦げ感をイメージしたシーズニングオイルです。

直火釜で丁寧に炊き出しているため、ラードのコク・旨味・調理感が付与できます。

特徴

少量添加で、調理感が付与できます。
常温で固まらずにハンドリングが良好です。



用途

餃子	肉まん
豚骨ラーメン	シウマイ
豚丼	焼豚
焼肉のタレ	野菜炒め



製品規格

- | | |
|----------|--------------------------------|
| ●表示例 | 香味油／調味料(アミノ酸)、(一部に大豆・小麦を含む) |
| ●アレルギー表示 | 大豆・小麦 |
| ●賞味期限 | 製造日より10カ月 |
| ●保存条件 | 常温 |
| ●内容量 | 16kg入り |
| ●包装荷姿 | 缶(18ℓ50Cクリンプ缶) |
| ●一般成分 | 酸化(AV)3以下 過酸化物価(POV)10meq/kg以下 |
| ●衛生規格 | 一般生菌数 1000ヶ/g以下
大腸菌群 陰性 |
| ●性状 | 白色から褐色をおび、液体状または半固体状 |



角光化成株式会社

東京都台東区日本堤1丁目5番1号
お問い合わせ TEL: 03-3875-8711

ホームページ <https://www.kakko.co.jp>