

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<br>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>