

## 商品規格書

名称	配合調味液	
商品名	北海道万能玉葱調味料	
JANコード	4562134661619	
内容量	140g	
形状	ガラス瓶	
商品サイズ / 重量	57×57×91(mm)、323g/本	
入数	12本/ケース	
ケースサイズ / 重量	235×115×180(mm)、4,038g/箱	
荷姿	カートンダンボール、ケースマーク有:単品JAN	
賞味期限	製造日より8ヶ月(暫定)、ラベル正面右下部に記載	
保存方法	直射日光を避け、常温にて保存してください。	
規格・容器	容器:ガラス、キャップ:スチール、キャップシール:PET、ラベル:紙	
希望小売価格(税別)	1,350円(暫定)	
金属探知機		
微生物規格	一般生菌数	1.5×10 <sup>3</sup> /g以下
	大腸菌群	陰性



### < 北海道産たまねぎ「ゆめせんか」を使用した玉葱が主役の調味料 >

- ・北海道北見農業試験場が開発した、新品種の玉葱「ゆめせんか」を使った万能調味料です。
- ・玉葱の旨みをベースに昆布・ホタテ・肉エキスをバランス良く加えました。
- ・塩味系ペースト調味料なので、味付けやコク足しなどアイデア次第でいろいろな料理に使えます。



#### 特徴1 北海道限定の希少たまねぎ品種【ゆめせんか】を使用

「ゆめせんか」は抜群に味の良い玉葱ですが、まだ作付面積の少ない希少な玉葱です。本品はJAおとふけ(音更町農業協同組合)のゆめせんか玉葱を使用しています。

##### 新品種玉葱「ゆめせんか」とは？

加熱加工用として開発された北海道内栽培限定の新品種の玉葱です。他の品種の玉葱と比較して、熱を加えても色が変わりにくく、加熱で旨味や風味が強くなるのが特長です。



#### 特徴2 うま味が引き立つ加熱加工方法で50%ソテーにしました

ゆめせんか玉葱の皮を剥き、洗浄、焦がさず丁寧に水分が半分になるまでローストしました。加熱によりゆめせんかの特徴である玉葱の旨味を凝縮。さらにコクを深めました。

#### 特徴3 アミノ酸などの化学調味料不使用

- ・ご使用方法 ポトルからスプーンなどで少量づつ取り出し、調理時にご使用ください。
- 【味付け】 大さじ1杯程度から、炒めものや揚げもの、お肉料理の味付けに大活躍。
- 【コク足し】 適量を加えていただくだけで、ハンバーグやスープ等の色々なジャンルの調味に最適です。

特徴

原材料名	産地	添加物	アレルギー物質
ソテーオニオン[玉葱(北海道産)]	北海道産		
還元水あめ			
食塩			
肉エキス			鶏肉
昆布エキス			
香辛料			
酵母エキス			
ホタテエキス			
でん粉			
酒精		アルコール	
(一部に鶏肉を含む)			

栄養成分 (100gあたり)	エネルギー	120kcal	たんぱく質	3.9g	脂質	0.1g	炭水化物	21.7g
	ナトリウム	4.9g	食塩相当量	12.4g				