

	商 品 名				
	マルシマ 野菜もらっきょうも漬かるんで酢				
	商品コード	内容量	入 数	税抜価格	税込価格
	1688	500ml	12	500円	540円
	商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)		商品重量	J A Nコード	
	70×202×70 (mm)		640g	4906657168802	
	ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)		ケース重量	ITFコード/GTINコード	
	290×225×225 (mm)		8kg		
	賞味期間	保存方法			流通温度
	1年	直射日光を避け、常温で保存してください。			常温
原材料名	セールスポイント・一般品との違い				
有機米酢、粗糖、食塩、はちみつ、昆布  ※食塩は「ニガリ」を含む塩を使用しています。	<p>◎じっくりと熟成した国産有機純米酢に鹿児島県産粗糖、はちみつ、北海道産昆布だしをあわせた、野菜もらっきょうも美味しく漬かるお酢です。その他、お寿司、酢の物料理にもご使用いただけます。</p> <p>○色々な野菜、果物を適当な大きさに切って漬けてください。 簡単で美味しい自家製ピクルスがお楽しみ頂けます。 野菜、果物の美味しさがぐっとアップしてお料理の幅が広がります。</p> <p>○白砂糖、液糖、調味料(アミノ酸等)、酸味料などは使用しておりません。</p> <p>《ご使用方法》 本品500mlで約700gのらっきょう漬けが出来ます。 ●らっきょうの漬け方 生らっきょうの上下を切って、水洗いをし、沸騰したお湯に入れてかき混ぜ(10~20秒)ザルに取ってよく水切りをし、冷えてから漬けてください。 約20日後よりご賞味頂けます。</p> <p>●ピクルスの作り方 お好みの野菜や果物を適当な大きさに切り、湯冷ましの水(原液の20%~40%)で薄めて漬け、冷蔵庫で保存してください。 約1日後よりご賞味いただけます。</p> <p>※沈殿物が出る場合がありますが、品質に変わりはありません。 ※開栓後は必ず密栓して冷蔵庫などの冷暗所に保存してください。</p>				
アレルギー物質(27品目)	無し				
容器包装資材	本体：プラ(PET) キャップ：(PE) ラベル：紙				
栄養成分表示(100g当たり)	製造工程 1 だし取り 2 計量混合(1+その他原料) 3 ろ過 4 加熱殺菌 5 異物除去フィルター 6 充填 7 検査 8 ラベル貼り 9 箱詰				
エ ネ ル ギ ー たん ぱ く 質 脂 質 炭 水 化 物 食 塩 相 当 量	165kcal 0.2g 0g 39.4g 4.5g				
ラベル表示	(有)・無				
備考	★季節商品(4月~9月)です。GTIN 14906657 168809 無地ダンボールにラベル1枚を貼り付け			品質保持剤	発 売 日
			無	2013.4	
			金属検知機 有・(無)	ウエイトチェッカー 有・(無)	
			fe ｼﾘ sus ｼﾘ	g ~ g	

