(株)純正食品マルシマ　　商品インフォメーション　　2017 年 6 月

商品名				
マルシマ　みりん粕でつくった甘酒				
商品コード	内容量	入　数	税抜価格	税込価格
5602	72g(18g×4)	20	350円	378円

商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)	商品重量	JANコード
120×225×15 (mm)	97g	4906657560200
ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)	**ケース重量**	**ITFコード/GTINコード**
230×105×355 (mm)	2kg	無

賞味期間	保存方法	流通温度
1 年	直射日光、高温多湿を避け、常温で保存して下さい。	常温

原材料名

麦芽糖、みりん粕、有機生姜、馬鈴薯澱粉、食塩

原料産地

アレルギー物質(28品目)

無

容器包装資材

内装：プラ(PE,M,PET)
外装：プラ(PP)
台紙：紙

栄養成分表示(1袋18g当たり)

エネルギー	71kcal
たんぱく質	0.3g
脂質	0g
炭水化物	17.4g
ナトリウム	16mg
ショ糖	0g
―――――	―――
アルコール分	0.02%未満

ラベル表示	(有)・無

セールスポイント・一般品との違い

○本物のみりん粕でつくったふくよかな香りの甘酒です。
砂糖を使用せず、麦芽糖のやさしい甘みと国内産有機生姜の辛みでさらりと飲んで頂けます。

○みりん醸造一筋に伝承された技と心を大切に受け継ぐ「角谷文治郎商店」。国内産もち米と米麹、本格焼酎を原料に一年以上熟成させた本場三河の「三州三河みりん」のみりん粕を使用しています。

〈お召し上がり方〉
ホットでもアイスでもお召し上がり頂けます。
本品一袋に80cc～100ccのお湯、又は水を入れ、よくかき混ぜてお召し上がりください。
お湯、水の量はお好みにより加減してください。

※お湯を使用する場合はやけどにご注意ください。
※不溶解物がありますが、みりん粕及び、生姜の成分ですので品質に問題はございません。

製造工程

1 みりん粕→乾燥・粉砕→加熱殺菌

2 有機生姜→乾燥・粉砕→加熱殺菌

3 混合（1＋2＋その他原料）

4 個装計量充填（マグネット：4.2テスラ）5 ウェイトチェック

6 包装　7 ウェイトチェック　8 印字　9 検品　10 箱詰

備考

品質保持剤	発売日
無	2016.1
金属検知機	**ウエイトチェッカー**
有・(無) fe　ミリ　sus　ミリ	(有)・無 19.2 g～ 19.8 g

株式会社純正食品マルシマ
〒722-0051 広島県尾道市東尾道9番地2
TEL.(0848)20-2506 FAX.(0848)20-2363