(株)純正食品マルシマ　　商品インフォメーション　　2024 年 2 月

商品名				
マルシマ　純りんご酢				
商品コード	内容量	入　数	税抜価格	税込価格
1591	500ml	12	730円	788円

商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)	商品重量	JANコード
72×210×72 (mm)	730g	4906657159152
ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)	**ケース重量**	**ITFコード/GTINコード**
307×232×234 (mm)	9.8kg	無

賞味期間	保存方法	流通温度
2年	直射日光・高温多湿を避け常温で保存してください。 開栓後要冷蔵。	常温

原材料名

りんご果汁
（りんご(国産)）

〇酸度4.8%

原料産地

りんご　：　青森県

アレルギー物質(28品目)

りんご

容器包装資材

本体：ガラスビン
キャップ：プラ(PE)
ラベル：紙

栄養成分表示(100g当たり)

エネルギー	24kcal
たんぱく質	0g
脂質	0g
炭水化物	2.4g
食塩相当量	0g

ラベル表示	(有)・無

セールスポイント・一般品との違い

◎国産りんご果汁100%

◎国産りんご果汁のみを原料に、りんごの香りと風味を豊かに感じられる製法で仕上げました。

◎お酢の名醸地として知られる尾道の、創業130年を超える醸造所で仕込みました。

〈りんご酢の楽しみ方〉
本品とハチミツを同分量にて混ぜ、水か炭酸水で５～７倍に薄めてバーモンドドリンクに。
牛乳で割って（お好みでハチミツを加えて）飲むヨーグルト風に。
サラダ、酢の物、マリネ、ピクルスなどのお料理やドレッシングに。

※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。

※社内規定に基づき原料又は製品の放射能検査を行っております。

製造工程

１りんご果汁＋酵母→酒発酵（りんご酒）

２酢酸発酵［１＋酢酸菌］　３熟成　４一次ろ過　５酸度調整

６仕上げ濾過　７加熱殺菌　８異物除去フィルター　９充填

１０キャップ打栓　１１検査　１２ラベル貼り　１３箱詰

備考

製造所：杉田与次兵衛商店(有)
広島県尾道市栗原町6345

品質保持剤	発売日
無	2008年10月
金属検知機	**ウエイトチェッカー**
有・(無) fe　ミリ sus　ミリ	有・(無) g～　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