

		商 品 名				
		マルシマ 純米発酵調味料				
		商品コード	内容量	入 数	税抜価格	税込価格
		1733	1.8L	6	1,680円	1,814円
		商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)		商品重量	JANコード	
		100×400×100 (mm)		3000g	4906657173301	
		ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)		ケース重量	ITFコード/GTINコード	
		335×420×235 (mm)		18.5kg	149 06657 17330 8	
賞味期間	保存方法			流通温度		
13ヶ月	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					
もち米、米しょうちゅう、米こうじ、食塩	◎本品は三河地方に代々伝わる醸造法で「もち米」から甘みを十分に引き出し、「米焼酎」にて、香り豊かに仕上げた発酵調味料です。					
表示成分 ○アルコール分 14%	◎醸造による自然の甘味は上品で、身体にも良く、コクとまるみも持っています。 素材を生かし、お料理に旨味、コク、ツヤを与えます。					
アレルギー物質(27品目)	◎適度なアルコール分が「生臭み」を消して、味の浸透を良くし、醸造による甘い香りを引き立てます。					
無	○塩分を約2%含んでいますので、調理の際には食塩を控えめにしてみりんと同じようにご使用ください。					
容器包装資材	○一般的に使用される醸造用アルコールや、食品添加物である糖類、酸味料やアミノ酸等などの添加物は使用していません。					
本体：ガラスビン キャップ：アルミ キャップ中栓：プラ(PE)	●本品は酒税法上の酒類ではありません。					
栄養成分表示(100g当たり)	製 造 工 程					
エネルギー 255kcal	《うるち米》1 洗米→浸漬・蒸煮→製麴→米こうじ					
たんぱく質 0.6g	《もち米》2 洗米→浸漬・蒸煮					
脂質 0.0g	3 仕込み(1+2+食塩+米焼酎) 4 糖化・熟成 5 压榨					
炭水化物 39.2g	6 加熱殺菌 7 ろ過 8 充填 9 箱詰					
食塩相当量 1.8g						
ラベル表示	(有)・無					
備考	品質保持剤		発 売 日			
	無		2004年3月			
	金属検知機		ウエイトチェッカー			
	有・(無)		有・(無)			
	fe ｼﾘ sus ｼﾘ		g ～ g			

