(株)純正食品マルシマ　　商品インフォメーション　　2024 年 3 月

商品名				
マルシマ　さつまたくあん(玄米黒酢使用)				
商品コード	内容量	入　数	税抜価格	税込価格
3844	1本	20	430円	464円

商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)	商品重量	JANコード
約100×約430×約50 (mm)	約325g	4906657384400
ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)	**ケース重量**	**ITFコード/GTINコード**
370×115×280 (mm)	約6.9kg	14906657384407

賞味期間	保存方法	流通温度
6ヶ月	直射日光、高温多湿を避け保存してください。 開封後は冷蔵庫に保存し、お早めにお召し上がりください。	常温

原材料名

干し大根（九州産）、漬け原材料（米酢、粗糖、食塩、米ぬか）

※大根の品種：干し理想

※「米酢」は有機純米酢と玄米黒酢を3対1の割合で使用

原料産地

大根　：　九州

アレルギー物質(28品目)

無

容器包装資材

袋：プラ（PE、PET）

栄養成分表示(100g当たり)

エネルギー	70kcal
たんぱく質	1.0g
脂質	0.9g
炭水化物	15.6g
食塩相当量	3.0g

ラベル表示	(有)・無

セールスポイント・一般品との違い

◎九州の契約農家で丹精込めて育てられた大根を使用しています。
昔ながらに有機肥料を用い、農薬は出来る限り使用していません。

◎「天日寒風干し」という伝統的手法を守り、氷温で漬け込み熟成させていますので、いつも新鮮な風味をそのまま味わえます。

◎調味には「玄米黒酢」、「有機純米酢」などを用いています。
旬の味、香り豊かな風味をご賞味頂けます。

☆契約栽培農家代表者
新原農場
鹿児島県南九州市頴娃町

製造工程

１本漬　２冷蔵熟成　３洗浄　４整形　５洗浄　６調味熟成　７洗浄

８真空包装　９殺菌（85℃・27分）　１０冷却　１１乾燥

１２X線検知　１３目視検品　１４箱詰

備考

X線検知(Sus 1.2mm、ガラス・セラミック 3.0mm)

製造所　：　水溜食品㈱
鹿児島県南さつま市金峰町宮崎2940番地

品質保持剤	発売日
無	2004年2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