

商 品 名				
マルシマ 紀州産 仙人梅				
商品コード	内容量	入 数	税抜価格	税込価格
3850	200 g	12	780円	842円
商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)		商品重量	JANコード	
130×50×130 (mm)		215g	4906657385001	
ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)		ケース重量	ITFコード/GTINコード	
400×105×280 (mm)		2.9kg	無	
賞味期間	保存方法			流通温度
1年	直射日光、高温多湿を避けて保存。			常温
原材料名	セールスポイント・一般品との違い			
梅、しそ、 漬け原材料(食塩)	<p>◎化学合成農薬や化学肥料を使用しないで栽培した紀州産の梅を、女松の新芽とともに漬け込みました。</p> <p>◎梅は消化吸収を助け、活力増進に役立ち、酔い止め効果もあると言われています。</p> <p>◎昔ながらの製法で作った昔ながらの味です。 糖類・保存料は使用していません。</p> <p>◎食塩は「ニガリ」を含む塩(シマ-ス)を使用。(塩分…17%~18%)</p> <p>※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。</p>			
原料産地	梅 : 紀州			
アレルギー物質(28品目)	無			
容器包装資材	本体・フタ: プラ (PET)			
栄養成分表示(100g当たり)	<p>エ ネ ル ギ ー 41kcal</p> <p>たん ぱ く 質 0.7g</p> <p>脂 質 0g</p> <p>炭 水 化 物 9.5g</p> <p>食 塩 相 当 量 17.6g</p>			
ラベル表示	(有)・無			
備 考	製造工程			品質保持剤
《製造者》 みはまさものの食品加工 責任者 宇戸平 正敏 三重県南牟婁郡御浜町片川750番地	1 青梅 2 洗浄 3 水切り 4 塩漬け(3+食塩+松葉) 5 洗浄			無
	6 土用干し 7 洗浄 8 漬け込み(6+しそ) 9 充填 10 検査			金属検知機
	11 箱詰			有・無
			fe	ウエイトチェッカー
			シ sus シ	有・無
				g~ g

