

商 品 名				
黒酢の杜 薩摩黒酢				
商品コード	内容量	入 数	税抜価格	税込価格
1693	360ml	12	1,200円	1,296円
商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)		商品重量	JANコード	
68×238×68 (mm)		685g	4571212332020	
ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)		ケース重量	ITFコード/GTINコード	
280×260×212 (mm)		8.7kg	14571212332027	
賞味期間	保存方法			流通温度
2年	直射日光を避けて常温で保存			常温
原材料名	セールスポイント・一般品との違い			
玄米	<p>◎『湧泉栽培米』使用 原料となる玄米は約130軒の契約栽培農家で栽培された100%鹿児島県産のお米(ヒノヒカリ)で名水百選の里、湧水町の山深く源泉より湧き出る水で栽培されたお米です。</p> <p>◎農林水産省の地理的保護制度(GI)適合品で伝統的な生産方法や気候・風土・土壌などの生産地特性が品質などの特性に結びついている“知的財産”として登録・保護された希少な製品です</p> <p>◎一般的に醸造酢は酸度が4.3%前後ですが本品は酸度5%と一般品より酸度が高いため、アミノ酸などの栄養成分も多く、お得です。</p>			
アレルギー物質(28品目)	無			
容器包装資材	外箱・・・段ボール ラベル・・・紙			
栄養成分表示(100g当たり)	製 造 工 程			
エ ネ ル ギ ー 20kcal たん ぱ く 質 0.9g 脂 質 0.0g 炭 水 化 物 0.4g 食 塩 相 当 量 0.0g	<p>1 玄米→洗米→浸漬 2 蒸煮 3 製麴(玄米・麴菌)</p> <p>4 仕込み(3+地下水) 5 糖化・アルコール・酢酸発酵</p> <p>6 熟成 7 調合 8 ろ過 9 殺菌 10 充填(3マイクロンメッシュ)</p> <p>11 検品 12 製品 13 箱詰</p>			
ラベル表示	有・無			
備 考	品質保持剤		発 売 日	
	無		2013年8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	

