商品基本情報

商品発売日	仕様書更新日
20000101	20261001

商品コード	JANコード	ITFコード
1662	4906657166204	無

商品名	内容量
マルシマ 国産有機純米酢　業務用	20L

本体価格	税込価格	ケース入数	賞味期間	流通温度	販売期間
21,600円	23,328円	1	12ヶ月	常温	通年

商品サイズ(mm)	商品重量(g)	ケースサイズ(mm)	ケース重量(kg)	ボールサイズ(mm)	ボール重量(g)	ボール入数
305×295×305	21300	-	-			

商品画像	イメージ画像
	

商品説明

◎“生命(いのち)を育む農作物”である国産有機栽培のうるち米だけを原料に、温暖な気候に恵まれた広島県尾道で、じっくりと醸造しています。　◎芳醇な香りと旨みを引き出すため、酒造りから始める昔ながらの製造法。広島県尾道の地下水仕込み　◎お酒を循環式静置発酵法という独自の製法でじっくりとお酢にするので、まろやかでツンとこない旨みの濃い味に仕上げています。　◎クセの少ない上品な香りの純米酢なので、料理に使いやすく、少量でも味が決まります。　◎有機JAS登録認証機関の厳正な審査を受けた工場で造られています。　※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。

お召し上がり方

原材料名

有機米（国産）　※酸度4.5%

栄養成分表示			アレルゲン
100g当たり			準備中
エネルギー	36kcal	その他成分	
たんぱく質	0.4g		販売者
脂質	0.0g		株式会社純正食品マルシマ
炭水化物	5.1g		
食塩相当量	0.02g		製造者・製造所・加工者・加工所
分析機関・引用			製造所　杉田与次兵衛商店(有)

保存方法

直射日光を避け、常温で保存してください。開栓後は必ず密栓して冷蔵庫などの冷暗所に保存してください。

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

製造工程
1有機玄米→精白→洗米→浸漬　2蒸米　3麹製造(2+種麹)4原酒製造(麹+蒸米+水+清酒酵母)→酒もろみ5圧搾→原酒液　6酢酸発酵(5+種酢)　7熟成　8一次ろ過9酸度調整　10仕上げろ過　11加熱殺菌　12異物除去フィルター13充填　14検査　15ラベル貼り

注意喚起・強調表示	
注意:その他	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。

包材部位名	包材分類	包材材質構成	1個重量(g)	包材コード
本体	プラ			
本体	ダンボール			
キャップ	プラ			
ラベル	紙			

品質保持剤の種類	名称・型番	製造メーカー名	1個重量(g)	資材コード

製造工場の品質管理と衛生管理など	
取得認証	有機JAS
取得営業許可	
同一工場内使用アレルゲン	
同一ライン上使用アレルゲン	
コンタミ防止策	
異物混入防止対策	
防虫防鼠対策/委託先	
金属検知器の値	
X線異物検出器の値	
マグネットフィルターの値	
ストレーナー等のメッシュ	
ウエイトチェッカーの設定値	
放射線機能の実施の有無	
サンプル取得頻度と保存期間	
製造に使用する水	
PL保険の加入の有無	
1ロットの製造数	
製品のリードタイム	

品質管理項目	品質管理基準	検査頻度	検査方法・委託先

衛生管理項目	衛生管理基準	検査頻度	検査方法・委託先

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

商品外装画像	
正面	背面
一括表示拡大	栄養成分表示拡大
ケース画像	
正面3方	背面3方

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