商品基本情報

商品発売日	仕様書更新日
20190601	20240701

商品コード	JANコード	ITFコード
1421	4906657142154	14906657142151

商品名	内容量
マルシマ 国産合わせ生みそ	600g

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
880円	950円	10	120日	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
125×80×125	615	345×180×305	7			

商品画像



イメージ画像

商品説明

◎国産原料100%　◎酵母が生きている！ 長期熟成による芳醇な味と香りがあり、生きたままの酵母や乳酸菌を豊富に含んでいます。 ◎良質の島根県産大豆と、国産の麦と米を使用し、昔ながらの製法で仕込み、じっくり熟成させた芳醇な味と香りとまろやかさが特長の味噌です。 ◎味の均一化及び酵母の増殖を促進させるため、天地返し(切り返し)を行いながら品質管理を行っています。まろやかな風味と味をお楽しみいただけます。 ※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

米みそ〔米(国産)、大豆(島根県)(遺伝子組換えでない)、食塩〕、 麦みそ〔大麦(国産)、大豆(島根県)(遺伝子組換えでない)、食塩〕

栄養成分表示

100g当たり		
エネルギー	173kcal	その他成分
たんぱく質	10.6g	
脂質	2.2g	
炭水化物	27.7g	
食塩相当量	11.5g	

分析機関・引用	

アレルゲン

大豆、米

販売者

株式会社純正食品マルシマ

製造者・製造所・加工者・加工所

製造所	島根県農業協同組合(頓原加工所)

保存方法

冷暗所に保存してください。開封後は冷蔵庫で保存してください。

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
《大豆》1洗浄→浸漬→蒸煮→ミンチ《米麹》2原料(米)→洗浄→浸漬→蒸煮→製麹《麦麹》3原料(大麦)→洗浄→浸漬→蒸煮→製麹《米みそ》4仕込み(1+2+食塩)→熟成→天地返し→後熟《麦みそ》5仕込み(1+3+食塩)→熟成→天地返し→後熟6混合（4+5）　7検査（官能、pH、糖度）　8計量充填・印字9包装　10X線検知　11箱詰

注意喚起・強調表示	
注意:保存方法	美味しさや風味を保つ為にご購入後は冷蔵庫での保管をおすすめします。
注意:その他	生味噌ですので表面に酵母が発生することがありますが　品質に問題はありません。

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			
フタ	プラ			
中シート	プラ			

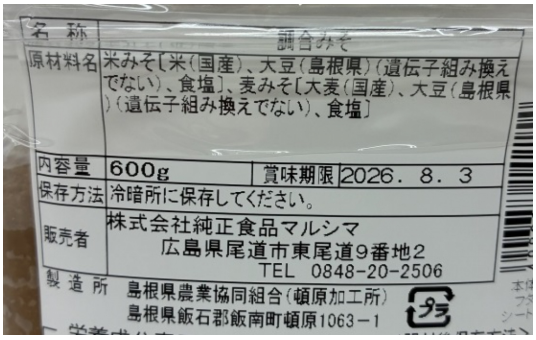
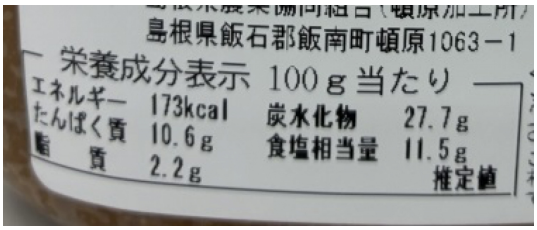
品質保持剤の種類	名称・型番	製造メーカー名	1個重量(g)	資材コード

製造工場の品質管理と衛生管理など	
取得認証	
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	SUS 0.8mm、ガラス 5mm、セラミック 4mm
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	有
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
官能検査(色、味、香)			
pH値	ph5.0以上		

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