商品基本情報

商品発売日	仕様書更新日
20210101	20260501

商品コード	JANコード	ITFコード
1461	4906657146152	24906657146156

商品名	内容量
マルシマ 田舎みそ	800g(カップ)

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
750円	810円	8	240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
124×90×124	847	510×110×260	7.22			

商品画像



イメージ画像

商品説明

◎米ではなく、麦を主原料にした「麦みそ」です。麦みそは、降水量が少なく温暖な瀬戸内沿岸での生育に適する大麦を原料に、瀬戸内の各地で愛されてきました。 ◎麹歩合（原料の大豆に対する麹の割合）が60割以上と高く、独特な甘みと麦の香りが豊かなお味噌です。 ◎麦みそは米みそに比べると塩分が低く、食物繊維が多いのが特徴です。 ◎四国の最高峰石鎚山系の地下水を仕込み水に使用しています。 ※100g当たり食塩相当量／食物繊維 米味噌(淡色辛味噌)…12.4g／4.9g 米味噌(赤色辛味噌)…13g／4.1g 麦味噌…10.7g／6.3g 豆味噌…10.9g／6.5g （日本食品標準成分表（八訂）増補2023年より） ＊マルシマ田舎みその食塩相当量は9.1g（100g当たり） ※酒精はサトウキビ100%のものを使用しています。※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

大麦（国産）、食塩、大豆（国産）/酒精

栄養成分表示			アレルゲン
100g当たり			大豆
エネルギー	211kcal	その他成分	
たんぱく質	6.6g		販売者
脂質	2.2g		株式会社純正食品マルシマ
炭水化物	41.3g		
食塩相当量	9.1g		製造者・製造所・加工者・加工所
分析機関・引用			製造所 義農味噌株式会社

保存方法

直射日光及び高温多湿の場所は避けて涼しいところで保存してください。開封後要冷蔵。

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
《大麦》1検査→洗浄→浸漬→蒸煮→製麹《大豆》2検査→洗浄→浸漬→蒸煮→ミンチ3計量仕込み（1+2+食塩）4醗酵・熟成　5検査　6酒精添加　7充填8金属検知　9ウエイトチェック　10箱詰

注意喚起・強調表示	
注意：コンタミ	本品製造工場では小麦を含む製品を製造しております。
注意：保存方法	おいしさや風味を保つために、ご購入後は冷蔵庫での保存をおすすめします。

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			
中フタ	紙			
中シート	紙			
ラベル	紙			

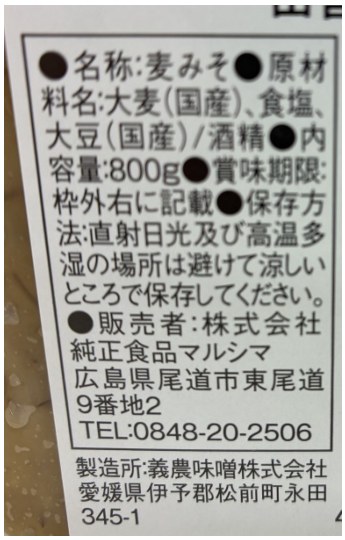
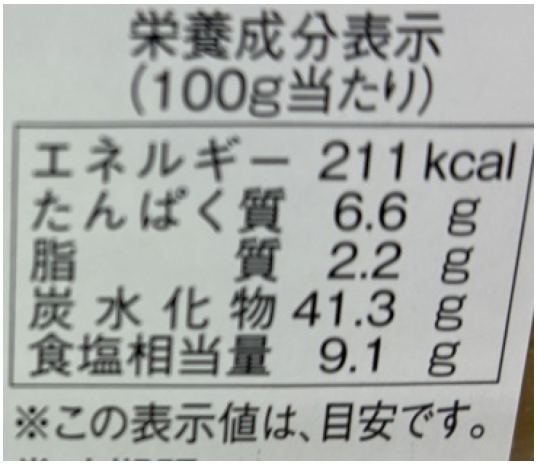
品質保持剤の種類	名称・型番	製造メーカー名	1個重量(g)	資材コード

製造工場の品質管理と衛生管理など	
取得認証	
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	金属検知器
防虫防鼠対策/委託先	
金属検知器の値	fe1.5ミリ sus3.5ミリ
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	800g ～840g
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
pH値	pH5.2±0.2		

衛生管理項目	衛生管理基準	検査頻度	検査方法・委託先
一般生菌数	300以下		
大腸菌群	陰性		
黄色ブドウ球菌	陰性		

マルシマ
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