

商品基本情報					商品発売日	仕様書更新日
					20000101	20260304
商品コード		JANコード			ITFコード	
1600		4906657160004			14906657160001	
商品名					内容量	
マルシマ 国産有機純米酢					900ml	
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	
1,200円	1,296円	12	24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
83×262×83	1242	350×280×265	16			
商品画像			イメージ画像			
						
商品説明						
<p>◎“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作られています。 ※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。</p>						
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				-		
エネルギー	36kcal	その他成分		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		
たんぱく質	0.4g					
脂質	0.0g					
炭水化物	5.1g					
食塩相当量	0.02g					
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麴製造(2+種麴)4原酒製造(麴+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仕上げる過11加熱殺菌12異物除去フィルター13充填14キャップ打栓15検査16ラベル貼り17箱詰

注意喚起・強調表示

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	ガラス(無色)	PE		
ピン	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