

商品基本情報					商品発売日	仕様書更新日
					20220330	20250901
商品コード		JANコード			ITFコード	
1591		4906657159152			無	
商品名					内容量	
マルシマ 純りんご酢					500ml	
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	
950円	1,026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
72×210×72	730	307×232×234	9.8			
商品画像			イメージ画像			
			 			
商品説明						
<p>◎国産りんご果汁100% ◎国産りんご果汁のみを原料に、りんごの香りと風味を豊かに感じられる製法で仕上げました。 ◎お酢の名産地として知られる尾道の、創業130年を超える醸造所で仕込みました。 ※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						
<p>本品とハチミツを同分量にて混ぜ、水か炭酸水で5~7倍に薄めてパーモンドリンクに。牛乳で割って(お好みでハチミツを加えて)飲むヨーグルト風に。 サラダ、酢の物、マリネ、ピクルスなどのお料理やドレッシングに。</p>						
原材料名						
りんご果汁(りんご(国産)) ○酸度4.8%						
栄養成分表示				アレルゲン		
100g当たり				りんご		
エネルギー	24kcal	その他成分		販売者		
たんぱく質	0g			株式会社純正食品マルシマ		
脂質	0g			製造者・製造所・加工者・加工所		
炭水化物	2.4g			製造所		
食塩相当量	0g			杉田与次兵衛商店(有)		
分析機関・引用						
保存方法						
<p>直射日光・高温多湿を避け常温で保存してください。 開栓後要冷蔵。</p>						



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りんご果汁+酵母→酒発酵(りんご酒)2酢酸発酵[1+酢酸菌]3熟成4一次ろ過5酸度調整6仕上げ濾過7加熱殺菌8異物除去フィルター9充填10キャップ打栓11検査12ラベル貼り13箱詰

注意喚起・強調表示

強調:その他 国産原料100%

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)			
キャップ	プラ	PE		
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	
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