商品基本情報

商品発売日	仕様書更新日
20220330	20261001

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
1,080円	1,166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

◎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。　◎お酢の名醸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。

お召し上がり方

本品とハチミツを同分量にて混ぜ、水か炭酸水で5～7倍に薄めてバーモンドドリンクに。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。

原材料名

りんご果汁(りんご(国産))　〇酸度4.8%

栄養成分表示		
100g当たり		
エネルギー	24kcal	その他成分
たんぱく質	0g	
脂質	0g	
炭水化物	2.4g	
食塩相当量	0g	

分析機関・引用	

アレルゲン
りんご

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	杉田与次兵衛商店(有)

保存方法

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。

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			

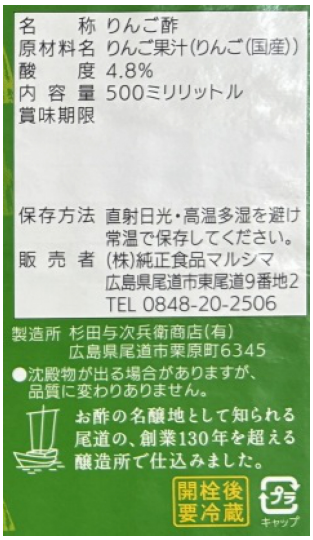
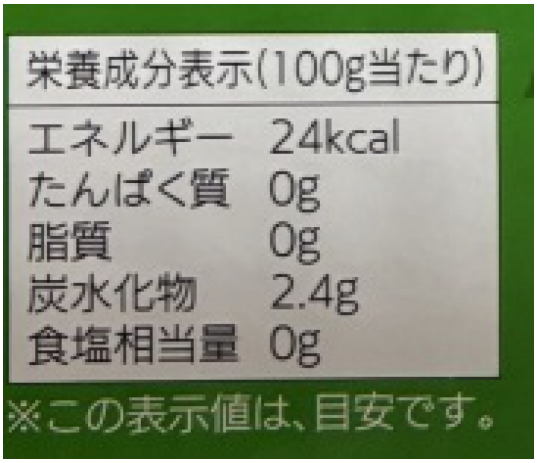
品質保持剤の種類	名称・型番	製造メーカー名	1個重量(g)	資材コード

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