商品基本情報

商品発売日	仕様書更新日
20130401	20261001

商品コード	JANコード	ITFコード
1675	4906657167553	14906657167550

商品名	内容量
マルシマ 漬かるんで酢	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
830円	896円	12	12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	10			

商品画像	イメージ画像
	

商品説明

◎国産原料100% ◎じっくりと熟成した国産有機純米酢に鹿児島県産粗糖、国産蜂蜜、北海道産昆布だしをあわせた、キリッと甘酸っぱいらっきょう・ピクルスが漬かるお酢です。野菜、果物の美味しさが際立ちます。 その他、お寿司、酢の物料理にもご使用いただけます。 ○色々な野菜、果物を適当な大きさに切って漬け込んでください。簡単で美味しい自家製ピクルスがお楽しみ頂けます。野菜、果物の美味しさがぐっとアップしてお料理の幅が広がります。 ○有機米酢は広島県尾道の地下水を仕込み水に使っています。 ○白砂糖、液糖などは使用しておりません。 ※お酢の量や漬ける時間はお好みにより調整してください。 ※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

●らっきょうの漬け方 本品500ml(原液):らっきょう700g(下処理済) 生らっきょうの上下を切って、水洗いをし、沸騰したお湯に入れてかき混ぜ(10～20秒)ザルに取って よく水切りをし、冷えてから漬けてください。10日で浅漬け、20日後でしっかり漬けになります。 ●ピクルスの作り方 本品と湯冷ましの水を1:1の割合で希釈してご使用ください。スライス玉ねぎは1時間、パプリカは1日でお召し上がりいただけます。 ●調味料として その他の調味料と合わせてマリネや南蛮漬け、さっぱり煮などのお料理に、また、ドレッシングや甘酢あんづくりにもお使いいただけます。

原材料名

有機米酢(有機米(国産))、粗糖、食塩、はちみつ、昆布 ※食塩は「ニガリ」を含む塩を使用しています。

栄養成分表示			アレルゲン
100g当たり			準備中
エネルギー	165kcal	その他成分	
たんぱく質	0.2g		販売者
脂質	0g		株式会社純正食品マルシマ
炭水化物	39.4g		
食塩相当量	4.5g		製造者・製造所・加工者・加工所
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・高温多湿を避け、常温で保存。
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だし取り　2計量混合(1+その他原料)3ろ過　4加熱殺菌　5異物除去フィルター　6充填　7キャップ打栓　8検査　9ラベル貼り　10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)		125.5	
キャップ	プラ	PE	5.5	
ラベル	紙		1	

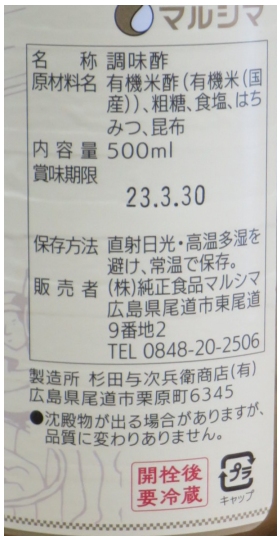
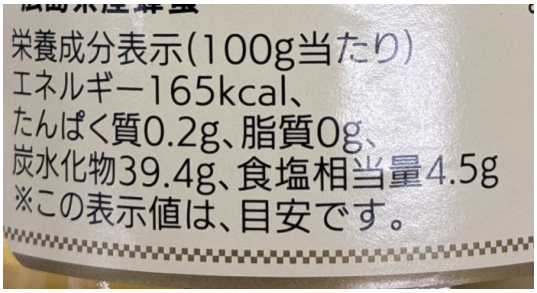
品質保持剤の種類	名称・型番	製造メーカー名	1個重量(g)	資材コード

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	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

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	3000個/g以下		
大腸菌群	陰性		

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