商品基本情報

商品発売日	仕様書更新日
20180401	20261001

商品コード	JANコード	ITFコード
1665	4906657166556	無

商品名	内容量
マルシマ 有機酢の物じょうず	300ml

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
770円	832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
64×201×64	580	275×225×215	7			

商品画像	イメージ画像
	

商品説明

◎かけるだけで料亭の酢の物に。　◎国産有機純米酢をベースに北海道産昆布でとっただし、杉桶で熟成した有機醤油、有機砂糖、沖縄の海水塩をブレンドした、原料にも味にもこだわった、すっきり、やさしい合わせ酢です。　◎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。　◎有機JAS登録認証機関の厳正な審査を受けた工場で造られています。　※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。

お召し上がり方

<かける>野菜や魚介類等に適量かけるだけでおいしい酢の物料理　<漬ける>南蛮漬け、マリネ　<まぜる>ぽん酢、ごま油などを加えて和風ドレッシング　　など、色々な料理にご利用いただけます。

原材料名

有機米酢(有機米(国産))、有機砂糖、食塩、昆布、有機醤油(大豆・小麦を含む)　※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			小麦、大豆、米
エネルギー	125kcal	その他成分	
たんぱく質	0.1g		販売者
脂質	0.1g		株式会社純正食品マルシマ
炭水化物	31g		
食塩相当量	4.1g		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・高温多湿をさけ、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)			
キャップ	プラ	PE		
ラベル	紙			

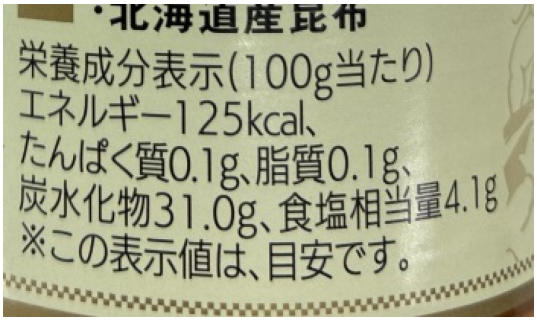
品質保持剤の種類	名称･型番	製造メーカー名	1個重量(g)	資材コード

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	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

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