

商品基本情報					商品発売日	仕様書更新日
					20240701	20250901
商品コード		JANコード			ITFコード	
1623		4906657162305			無	
商品名					内容量	
マルシマ 国産有機まるやか純米酢					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	
550円	594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
64×201×64	580	275×225×215	7			
商品画像			イメージ画像			
						
商品説明						
<p>◎国産有機栽培のうるち米だけを原料に、昔ながらの製法でじっくり醸造しました。 ◎酸味まるやか。酸度4.2%。 ◎純米酢の芳醇な香りと旨みをご賞味ください。 ◎お酢の銘醸地・広島県尾道の地下水で仕込みました。 ◎有機JAS登録認証機関の厳正な検査を受けた工場で作られています。 ※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4.2%						
栄養成分表示				アレルゲン		
100g当たり				-		
エネルギー	35kcal	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 製造所 杉田与次兵衛商店(有)		
たんぱく質	0.4g					
脂質	0.0g					
炭水化物	5.3g					
食塩相当量	0.03g					
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+麴菌)4原酒製造(麴+蒸米+水+清酒酵母)→酒もろみ5压榨→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箱詰め

注意喚起・強調表示

注意:その他

沈殿物が出る場合がありますが、品質に変わりありません。

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	
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

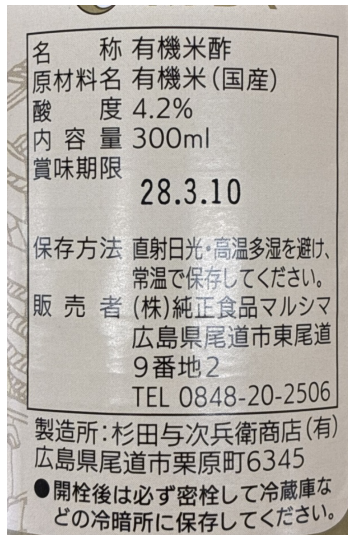
正面



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