

商品基本情報					商品発売日	仕様書更新日
					20240409	20250901
商品コード		JANコード		ITFコード		
1947		4906657194757		無		
商品名					内容量	
マルシマ さしすの梅漬け					150g	
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
1,380円		1,490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
66×103×66	380	275×125×210	5			
商品画像			イメージ画像			
						
商品説明						
◎料理研究家 横山タカ子さん監修のさしすの梅漬け ◎国産完熟梅を、「さ(砂糖)・し(塩)・す(酢)」で漬け込みました。 ◎梅本来の味がそのまま残ったふくよかな梅です。 ※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。						
お召し上がり方						
そのままはもちろん、刻んで野菜とあえたりしてもおいしいです。《ご使用例》 ・スライスきゅうりに混ぜる(きゅうりの梅和え) ・ご飯に混ぜる(梅ご飯) ・酢と醤油を少々加えるだけでさしす梅ドレッシング ・焼き魚、ソテーした肉、フライ、天ぷらに添えてさしす梅タレ・パンにぬってさしす梅ジャム						
原材料名						
梅(国産)、有機米酢(有機米(国産))、砂糖(てんさい(北海道産))、食塩(国内製造)						
栄養成分表示				アレルゲン		
100g当たり				準備中		
エネルギー	70kcal	その他成分				
たんぱく質	0.7g			販売者		
脂質	0.0g					
炭水化物	15.8g			製造者・製造所・加工者・加工所		
食塩相当量	2.8g					
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。 開封後は冷蔵庫に保存し、お早めにお召し上がりください。						



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				
《完熟梅》1ヘタ取り→洗浄→選別→異物除去2漬け込み 3果実の取り出し・異物除去 4梅の選別・異物除去5計量充填 6仮キャップ 7金属検知 8加熱殺菌 9キャップ10目視検品 11ラベル貼り 12シュリンク 13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
ボトル	ガラス(無色)		216.8	
キャップ	プラ		8.4	
シュリンク	プラ	PET	0.4	
ラベル	紙		1	
中フタ			1.6	
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	



商品外装画像

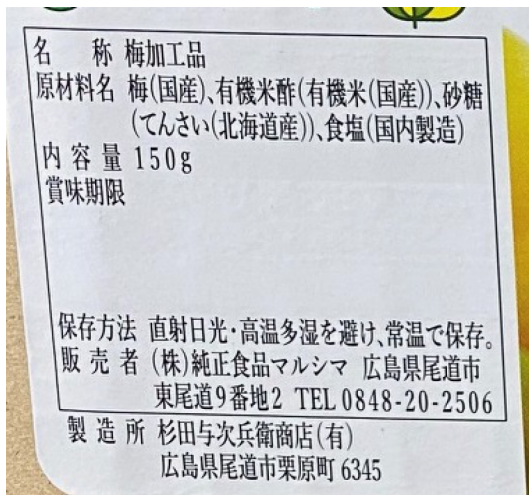
正面



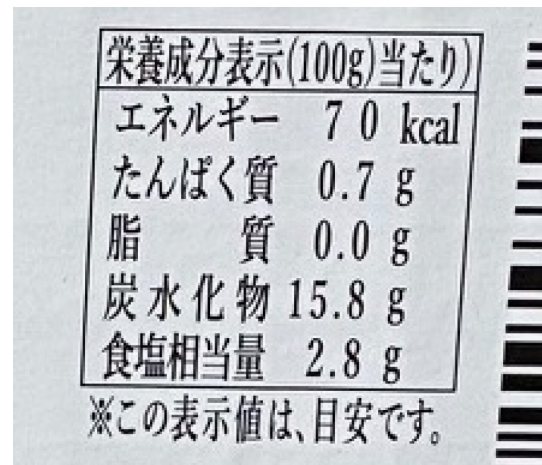
背面



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