商品基本情報

商品発売日	仕様書更新日
20240409	20261001

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

100g当たり

エネルギー	70kcal	その他成分
たんぱく質	0.7g	
脂質	0.0g	
炭水化物	15.8g	
食塩相当量	2.8g	

分析機関・引用

アレルゲン

準備中

販売者

製造者・製造所・加工者・加工所

製造所	杉田与次兵衛商店㈲

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

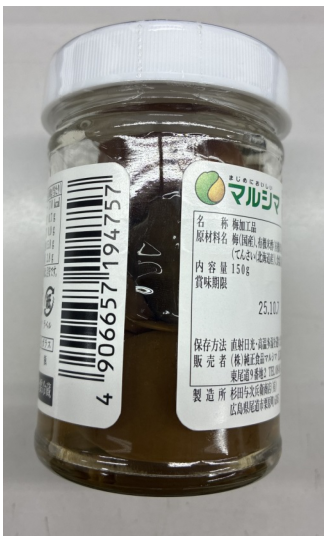
マルシマ
株式会社純正食品マルシマ
〒722-0051 広島県尾道市東尾道9番地2
TEL.(0848)20-2506 FAX.(0848)20-2363

商品外装画像

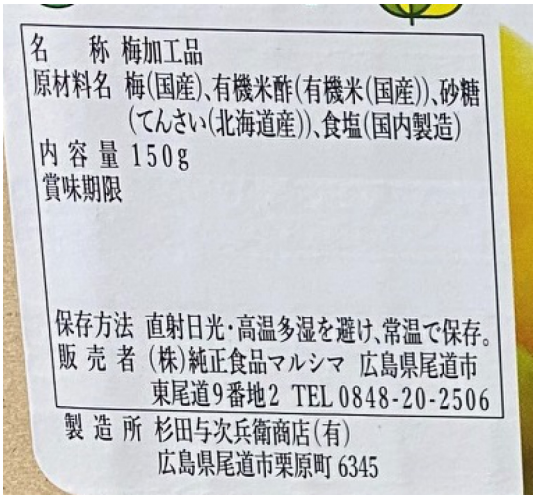
正面



背面

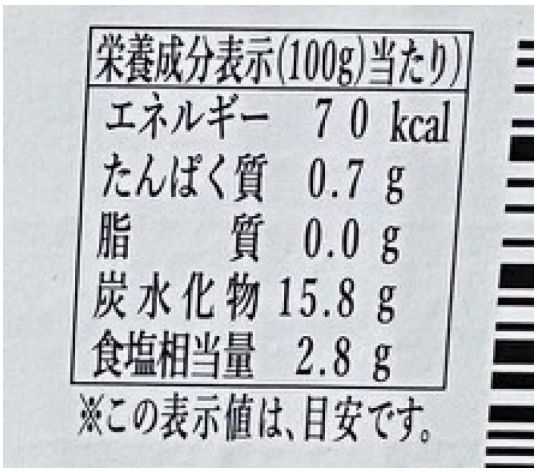


一括表示拡大


名　称 梅加工品
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)
内 容 量 150g
賞味期限

保存方法 直射日光・高温多湿を避け、常温で保存。
販 売 者 (株)純正食品マルシマ 広島県尾道市
東尾道9番地2 TEL 0848-20-2506
製 造 所 杉田与次兵衛商店(有)
広島県尾道市栗原町 6345

栄養成分表示拡大


栄養成分表示(100g)当たり)

エネルギー	70 kcal
たんぱく質	0.7 g
脂　質	0.0 g
炭水化物	15.8 g
食塩相当量	2.8 g

※この表示値は、目安です。

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