

		商 品 名				
		マルシマ だしぽん酢 (有機へべす使用)				
		商品コード	内容量	入 数	税抜価格	税込価格
		1678	200ml	12	580円	626円
		商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)		商品重量	JANコード	
		51×181×51 (mm)		448g	4906657167850	
		ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)		ケース重量	ITFコード/GTINコード	
		225×200×175 (mm)		5.6kg		
		賞味期間	保存方法			流通温度
		1年	直射日光・高温多湿を避け、常温で保存。			常温
原材料名	セールスポイント・一般品との違い					
有機醤油(大豆・小麦を含む)(国内製造)、有機米酢、へべす果汁、有機砂糖、かつおだし、有機本みりん、昆布	<p>◎宮崎県日向、成合へべす園の有機へべすを丁寧に搾り、有機醤油とへべす果汁とだしでおいしい“ぽん酢”が出来ました。</p> <p>◎調味料(アミノ酸等)・酸味料・香料などは使用していません。</p> <p>◎本品の浮遊物、沈殿物は果汁の成分で品質に問題はございません。</p> <p>～へべす(平兵衛酢)～ 宮崎県日向特産の香酸柑橘です。 へべすという名前の由来は、江戸末期に栽培を始めた長曾我部平兵衛さんのお酢から転じて「へべす」と呼ばれる様になりました。 フルーティでさわやかな酸味とまろやかな風味が特徴です。</p>					
原料産地	<p>～へべす(平兵衛酢)～ 宮崎県日向特産の香酸柑橘です。 へべすという名前の由来は、江戸末期に栽培を始めた長曾我部平兵衛さんのお酢から転じて「へべす」と呼ばれる様になりました。 フルーティでさわやかな酸味とまろやかな風味が特徴です。</p>					
有機米	秋田県、岡山県、茨城県、熊本県、群馬県、福井県					
へべす果汁	宮崎県					
かつお節	鹿児島県、静岡県					
有機本みりん	千葉県					
昆布	北海道					
アレルギー物質(28品目)	<p><お召し上がり方> 焼き魚や冷奴、湯豆腐、お鍋などとても美味しくいただけます。</p> <p>※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>					
小麦・大豆	<p>製造工程</p> <p>1 だし取り 2 計量混合(1+その他原料) 3 異物除去フィルター 4 加熱殺菌 5 充填 6 キャップ打栓 7 検査 8 ラベル貼り 9 箱詰</p>					
容器包装資材	<p>本体：ガラスビン キャップ：プラ ラベル：紙</p>					
栄養成分表示(100g当たり)	<p>エネルギー 70kcal たんぱく質 4.1g 脂質 0g 炭水化物 13.5g 食塩相当量 6.4g</p>					
ラベル表示	<p>有・無</p>					
備考	<p>製造所：杉田与次兵衛商店有限会社 広島県尾道市栗原町6345</p>				<p>品質保持剤</p> <p>無</p> <p>金属検知機</p> <p>有・無</p> <p>fe ｼ ｽｳ ｼ</p>	
				<p>発売日</p> <p>2021年11月</p> <p>ウエイトチェッカー</p> <p>有・無</p> <p>g～ g</p>		

