

商 品 名				
		マルシマ 田舎みそ 業務用		
商品コード	内容量	入 数	税抜価格	税込価格
1451	5kg(1kg×5)	1	3,850円	4,158円
商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)		商品重量	JANコード	
255×80×310 (mm)		5,470g	4906657145155	
ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)		ケース重量	ITFコード/GTINコード	
- (mm)		-kg	無	
賞味期間	保存方法			流通温度
6ヶ月	直射日光及び高温多湿の場所は避けて涼しいところで保存してください。開封後要冷蔵。			常温
原材料名	セールスポイント・一般品との違い			
大麦(国産)、食塩、大豆(国産)/酒精	米ではなく、麦を主原料にした「麦みそ」です。 麦みそは、降水量が少なく温暖な瀬戸内沿岸での生育に適する大麦を原料に、瀬戸内の各地で愛されてきました。 ◎麴歩合(原料の大豆に対する麴の割合)が60割以上と高く、独特な甘みと麦の香りが豊かなお味噌です。 ◎麦みそは米みそに比べると塩分が低く、食物繊維が多いのが特徴です。 ◎四国の最高峰石鎚山系の地下水を仕込み水に使用しています。 ※100g当たり食塩相当量/食物繊維 米味噌(淡色辛味噌)…12.4g/4.9g 米味噌(赤色辛味噌)…13g/4.1g 麦味噌…10.7g/6.3g 豆味噌…10.9g/6.5g (日本食品標準成分表(八訂)増補2023年より) *マルシマ田舎みその食塩相当量は9.1g(100g当たり) ※おいしさや風味を保つために、ご購入後は冷蔵庫での保存をおすすめします。 ※酒精はサトウキビ100%のものを使用しています。 ※本品製造工場では小麦を含む製品を製造しております。 ※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。			
原料産地	大豆			
大麦 : 佐賀県、岡山県 食塩 : 徳島県 大豆 : 北海道、愛媛県、長野県 他				
アレルギー物質(28品目)	大豆			
容器包装資材	製造工程			
袋 : プラ 外箱 : ダンボール	《大麦》1検査→洗浄→浸漬→蒸煮→製麴 《大豆》2検査→洗浄→浸漬→蒸煮→ミンチ 3計量仕込み(1+2+食塩) 4醗酵・熟成 5検査 6酒精添加 7充填 8金属検知 9ウエイトチェック 10箱詰			
栄養成分表示(100g当たり)				
エネルギー 211kcal たんぱく質 6.6g 脂質 2.2g 炭水化物 41.3g 食塩相当量 9.1g				
ラベル表示	有・無			
備考	製造所 : 義農味噌株式会社 愛媛県伊予郡松前町永田345-1		品質保持剤 なし 金属検知機 有・無	発 売 日 2021年1月 ウエイトチェッカー 有・無
			fe 1.5 ㎍ sus 3.5 ㎍	5,000 g ~ 5,250 g

