

		商 品 名				
		マルシマ 国産有機純米酢				
		商品コード	内容量	入 数	税抜価格	税込価格
		1602	1.8L	6	1,750円	1,890円
		商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)		商品重量	JANコード	
		100×400×100 (mm)		3000g	4906657160202	
		ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)		ケース重量	ITFコード/GTINコード	
		345×420×240 (mm)		18.8kg	14906657160209	
		賞味期間	保存方法			流通温度
2年	直射日光を避け、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。			常温		
原材料名	セールスポイント・一般品との違い					
有機米(国産) ※酸度4.5%	<p>◎“生命(いのち)を育む農産物”である国産有機栽培のうるち米だけを原料に、昔ながらの製法にこだわり、醸造したお酢です。温暖な気候に恵まれた広島県尾道で代々受け継がれた技を活かして、じっくりと醸造しています。純米酢の芳醇な香りと旨みをご賞味ください。</p> <p>◎有機JAS登録認証機関の厳正な審査を受けた工場で作られています。</p> <p>※沈殿物が出る場合がありますが、品質に変わりはありません。</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>					
原料産地	<p>有機米：秋田県、岡山県、茨城県、熊本県、群馬県、福井県、新潟県、石川県、滋賀県</p>					
アレルギー物質(28品目)	無					
容器包装資材	<p>本体：ガラスビン キャップ：プラ(PE) ラベル：紙</p>					
栄養成分表示(100g当たり)	<p>エ ネ ル ギ ー 36kcal たんばく質 0.4g 脂 質 0.0g 炭水化物 5.1g 食塩相当量 0.02g</p>					
ラベル表示	<p>製造工程</p> <p>1 有機玄米→精白→洗米→浸漬 2 蒸米 3 麴製造(2+種麴) 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 仕上げろ過 11 加熱殺菌 12 異物除去フィルター 13 充填 14 検査 15 ラベル貼り 16 箱詰</p> <p>有・無</p>					
備考	製造所：杉田与次兵衛商店(有) 広島県尾道市栗原町6345			品質保持剤	発売日	
			無			
			金属検知機 有・無	ウエイトチェッカー 有・無		
			fe ｼﾘ sus ｼﾘ	g～ g		

