

		商 品 名				
		マルシマ みりんタイプ 米発酵調味料 てり旨				
		商品コード	内容量	入 数	税抜価格	税込価格
		1754	500ml	12	770円	832円
		商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)		商品重量	JANコード	
		65×220×65 (mm)		957g	4906657175459	
		ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)		ケース重量	ITFコード/GTINコード	
		290×240×220 (mm)		11.9kg	14906657175456	
		賞味期間	保存方法			流通温度
13ヶ月	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					
醸造調味料(もち米、米しょうちゆう、米こうじ、食塩)(国内製造) 表示成分 ○アルコール分 14%	<p>◎三河地方に代々伝わる本格焼酎仕込みの醸造法で「もち米」から上品な甘味を引き出し、香り豊かに仕上げました。</p> <p>◎素材を生かし、お料理に旨味、香り、コク、ツヤを与えます。</p> <p>◎適度なアルコール分が「生臭み」を消して、味の浸透を良くし、醸造による甘い香りを引き立てます。</p> <p>○塩分を約2%含んでいますので食塩は控え目にして、みりんと同じようにご使用ください。</p> <p>●本品は酒税法上の酒類ではありません。</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						
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>《うるち米》1 洗米→浸漬・蒸煮→製麴→米こうじ</p> <p>《もち米》2 洗米→浸漬・蒸煮</p> <p>3 仕込み(1+2+食塩+米焼酎) 4 糖化・熟成 5 压榨</p> <p>6 加熱殺菌 7 ろ過 8 充填 9 箱詰</p>					
エ ネ ル ギ ー	225kcal					
たん ぱ く 質	0.6g					
脂 質	0.0g					
炭 水 化 物	39.2g					
食 塩 相 当 量	1.8g					
ラベル表示	(有)・無					
備 考					品質保持剤	
製造所：九重味醂株式会社 愛知県碧南市寺浜町2丁目11番地					無	
					金属検知機	
					有・無	
				fe	g	
				シ sus	シ	
				g	g	

