

		商 品 名				
		マルシマ 純りんご酢				
		商品コード	内容量	入 数	税抜価格	税込価格
		1591	500ml	12	730円	788円
		商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)		商品重量	JANコード	
		72×210×72 (mm)		730g	4906657159152	
		ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)		ケース重量	ITFコード/GTINコード	
		307×232×234 (mm)		9.8kg	無	
		賞味期間	保存方法			流通温度
2年	直射日光・高温多湿を避け常温で保存してください。 開栓後要冷蔵。			常温		
原材料名	セールスポイント・一般品との違い					
りんご果汁 (りんご(国産))  ○酸度4.8%	<p>◎国産りんご果汁100%</p> <p>◎国産りんご果汁のみを原料に、りんごの香りと風味を豊かに感じられる製法で仕上げました。</p> <p>◎お酢の名醸地として知られる尾道の、創業130年を超える醸造所で仕込みました。</p>					
原料産地	<p>りんご : 青森県</p> <p>〈りんご酢の楽しみ方〉 本品とハチミツを同分量にて混ぜ、水か炭酸水で5～7倍に薄めてバーモンドドリンクに。 牛乳で割って(お好みでハチミツを加えて)飲むヨーグルト風に。 サラダ、酢の物、マリネ、ピクルスなどのお料理やドレッシングに。</p>					
アレルギー物質(28品目)	<p>りんご</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>					
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>製造工程</p> <p>1 りんご果汁+酵母→酒発酵(りんご酒) 2 酢酸発酵[1+酢酸菌] 3 熟成 4 一次ろ過 5 酸度調整 6 仕上げ濾過 7 加熱殺菌 8 異物除去フィルター 9 充填 10 キャップ打栓 11 検査 12 ラベル貼り 13 箱詰</p>					
エ ネ ル ギ ー た ん ぱ く 質 脂 質 炭 水 化 物 食 塩 相 当 量	<p>24kcal 0g 0g 2.4g 0g</p>					
ラベル表示	<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	2008年10月		
			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		

