

	商 品 名				
	マルシマ 漬かるんで酢				
	商品コード	内容量	入 数	税抜価格	税込価格
	1675	500ml	12	640円	691円
	商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)		商品重量	JANコード	
	72×210×72 (mm)		730g	4906657167553	
	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)		10kg	14906657167550	
	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。 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				
有機米酢(有機米(国産))、粗糖、食塩、はちみつ、昆布	<p>◎国産原料100%</p> <p>◎じっくりと熟成した国産有機純米酢に鹿児島県産粗糖、国産蜂蜜、北海道産昆布だしを合わせた、キリッと甘酸っぱいらっきょう・ピクルスが漬かるお酢です。野菜、果物の美味しさが際立ちます。その他、お寿司、酢の物料理にもご使用いただけます。</p> <p>○色々な野菜、果物を適当な大きさに切って漬けてください。簡単に美味しい自家製ピクルスがお楽しみ頂けます。野菜、果物の美味しさがぐっとアップしてお料理の幅が広がります。</p> <p>○有機米酢は広島県尾道の地下水を仕込み水に使っています。</p> <p>○白砂糖、液糖などは使用しておりません。</p> <p>《ご使用方法》</p> <p>●らっきょうの漬け方 本品500ml(原液)：らっきょう700g(下処理済) 生らっきょうの上下を切って、水洗いし、沸騰したお湯に入れてかき混ぜ(10~20秒)ザルに取ってよく水切りをし、冷えてから漬けてください。10日で浅漬、20日後でしっかり漬けになります。</p> <p>●ピクルスの作り方 本品と湯冷ましの水を1：1の割合で希釈してご使用ください。 スライス玉ねぎは1時間、パプリカは1日でお召し上がりいただけます。</p> <p>●調味料として その他の調味料と合わせてマリネや南蛮漬、さっぱり煮などのお料理に、また、ドレッシングや甘酢あんづくりにもお使いいただけます。</p> <p>※お酢の量や漬ける時間は好みにより調整してください。 ※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。 ※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> <p>さとうきび：鹿児島県</p> <p>食塩：沖縄県</p> <p>はちみつ：広島県</p> <p>昆布：北海道</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</p> <p>キャップ：プラ(PE)</p> <p>ラベル：紙</p>				
栄養成分表示(100g当たり)	<p>1 だし取り 2 計量混合(1+その他原料) 3 ろ過 4 加熱殺菌</p> <p>5 異物除去フィルター 6 充填 7 キャップ打栓 8 検査</p> <p>9 ラベル貼り 10 箱詰</p>				
エ ネ ル ギ ー	165kcal				
たん ぱ く 質	0.2g				
脂 質	0g				
炭 水 化 物	39.4g				
食 塩 相 当 量	4.5g				
ラベル表示	(有)・無				
備 考	<p>GTIN 14906657 167550 無地ダンボールにラベル1枚を貼り付け</p> <p>製造所：杉田与次兵衛商店(有) 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 ｼﾘ sus ｼﾘ</p>	<p>発 売 日</p> <p>2013年4月</p> <p>ウエイトチェッカー</p> <p>有・無</p> <p>g ~ g</p>

