商品基本情報

商品発売日	仕様書更新日
20250617	20260213

商品コード	JANコード	ITFコード
5577	4906657557750	

商品名	内容量
マルシマ 薩摩特産三池高菜の高菜漬	250g

本体価格	税込価格	ケース入数	賞味期間	流通温度	販売期間
540円	583円	20	180日	常温	通年

商品サイズ(mm)	商品重量(g)	ケースサイズ(mm)	ケース重量(kg)	ボールサイズ(mm)	ボール重量(g)	ボール入数
170×250×30	340	340×105×300	7.3			

商品画像	イメージ画像
	

商品説明

■鹿児島県産契約農家栽培三池高菜使用　■こだわりの高菜　日本三大漬菜のひとつとして知られる高菜の中でも、肉厚でみずみずしく、シャキシャキ食感が特長の三池高菜を使用。九州百名山の一つである霊峰「金峰山」の麓、鹿児島県日置市で苗づくりからこだわって育てました。　■おいしい調味料　調味には、有機丸大豆しょうゆ、国産有機純米酢、鹿児島県喜界島産さとうきびの喜界島粗糖など、マルシマが厳選した調味料を使用。シンプルながらも深みのある味わいが楽しめます。　■素材の味と職人の技　高菜は収穫後すぐに天日干しして旨味を凝縮。その後、昔ながらの塩漬製法で漬け込み発酵させます。さらに低温熟成と調味漬けを行い、素材の持ち味を活かした高菜漬に仕上げました。　お好みの料理に合わせて使えるホール（姿物）タイプです。カットせずに漬け込むことで、三池高菜本来のシャキシャキとした食感とみずみずしさを保っています。　※社内規定に基づき、原料または製品の放射能検査を実施しております。

お召し上がり方

やわらかく味わい豊かに仕上げています。軽く汁気を絞ってからお使いください。 茎は刻んで炒め物やチャーハンに、葉はそのまま包んで高菜おにぎりにおすすめです。 塩味が強く感じられる場合は、軽く水洗いしてからご使用ください。

原材料名

高菜(鹿児島県産)、漬け原材料(有機しょうゆ、粗糖、有機米酢、食塩、煮干しエキス、ウコン)、(一部に小麦・大豆を含む)

栄養成分表示			アレルゲン
100g当たり			準備中
エネルギー	41kcal	その他成分	
たんぱく質	2.7g		販売者
脂質	0.1g		(株)純正食品マルシマ
炭水化物	7.2g		
食塩相当量	3.3g		製造者・製造所・加工者・加工所
分析機関・引用			製造所：水溜食品㈱

保存方法

直射日光・高温多湿を避け、常温で保存してください。
開封後は冷蔵庫に保存しお早めにお召し上がりください。

株式会社純正食品マルシマ
〒722-0051 広島県尾道市東尾道9番地2
TEL.(0848)20-2506 FAX.(0848)20-2363

製造工程
1原料入荷　2一次漬込み(塩漬+ウコン)　3発酵　4漬替え5低温熟成(マイナス1℃～3℃)　6洗浄　7整形・選別8二次漬込み(調味漬)　9低温熟成(1℃～5℃)　10真空・袋詰(ウエイトチェッカー)　11加熱殺菌(85℃、27分)12冷却・乾燥　13X線検知　14目視検品　15箱詰

注意喚起・強調表示	

包材部位名	包材分類	包材材質構成	1個重量(g)	包材コード
外装	プラ	PE,PP,PET	90	

品質保持剤の種類	名称・型番	製造メーカー名	1個重量(g)	資材コード

製造工場の品質管理と衛生管理など	
取得認証	
取得営業許可	
同一工場内使用アレルゲン	
同一ライン上使用アレルゲン	
コンタミ防止策	
異物混入防止対策	
防虫防鼠対策/委託先	
金属検知器の値	
X線異物検出器の値	Sus球 1.2mm、Sus線 1.0×5.0mm、ｶﾞﾗｽ・ｾﾗﾐｯｸ球 3.0mm
マグネットフィルターの値	
ストレーナー等のメッシュ	
ウエイトチェッカーの設定値	250g～
放射線機能の実施の有無	
サンプル取得頻度と保存期間	
製造に使用する水	
PL保険の加入の有無	
1ロットの製造数	
製品のリードタイム	

品質管理項目	品質管理基準	検査頻度	検査方法・委託先

衛生管理項目	衛生管理基準	検査頻度	検査方法・委託先

マルシマ
株式会社純正食品マルシマ
〒722-0051 広島県尾道市東尾道9番地2
TEL.(0848)20-2506 FAX.(0848)20-2363

商品外装画像

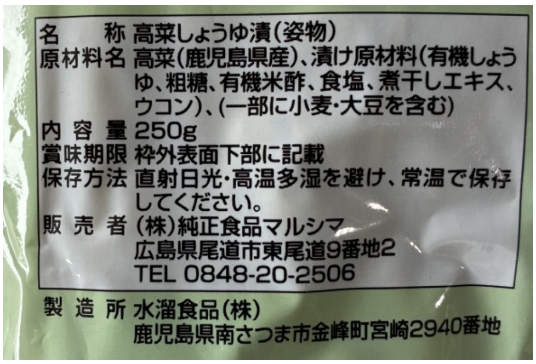
正面



背面



一括表示拡大



栄養成分表示拡大



ケース画像

正面3方



背面3方



株式会社純正食品マルシマ
〒722-0051 広島県尾道市東尾道9番地2
TEL.(0848)20-2506 FAX.(0848)20-2363