商品基本情報

商品発売日	仕様書更新日
20000101	20260422

商品コード	JANコード	ITFコード
3844	4906657384400	14906657384407

商品名	内容量
マルシマ さつまたくあん(玄米黒酢使用)	1本

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
648円	700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
約100×約430×約50	約285	370×115×280	約6			

商品画像



イメージ画像





商品説明

◎おいしい漬物はおいしい野菜づくりから。うす塩味。 ◎このたくあんには九州の契約農家さんが、有機肥料を使って丹精込めて育てた大根を使用しています。 ◎古くより行われてきた「天日寒風干し」という伝統的な手法を守り、大きなやぐらの上で乾燥させた大根を、鹿児島県産の粗糖や、玄米黒酢、有機純米酢などとともに低温で漬け込み熟成させました。 ◎一本物ならではのポリポリとした食感とともに、豊かな風味をお楽しみください。 ☆契約栽培農家代表者
新原農場：鹿児島県南九州市頴娃町

お召し上がり方

原材料名

干し大根（九州産）、漬け原材料（米酢、粗糖、食塩、米ぬか） ※大根の品種：干し理想 ※原材料の「米酢」は有機純米酢と玄米黒酢を3対1の割合で使用しています。

栄養成分表示

100g当たり		
エネルギー	70kcal	その他成分
たんぱく質	1.0g	
脂質	0.9g	
炭水化物	15.6g	
食塩相当量	3.0g	

分析機関・引用	

アレルゲン

準備中

販売者

(株)純正食品マルシマ

製造者・製造所・加工者・加工所

製造所	水溜食品㈱

保存方法

直射日光、高温多湿を避け保存してください。
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本漬　2冷蔵熟成　3洗浄　4整形　5洗浄　6調味熟成　7洗浄8真空包装　9殺菌(85℃・27分)　10冷却　11乾燥　12X線検知　13目視検品　14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,PA,PET		

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 1.2mm、ガラス・セラミック 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	
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

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

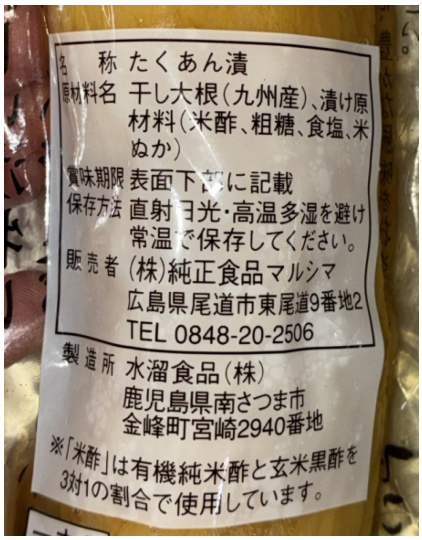
正面



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