(株)純正食品マルシマ　　商品インフォメーション　　2024 年 3 月

商品名				
マルシマ　瀬戸内はっさくレモンぽん酢				
商品コード	内容量	入　数	税抜価格	税込価格
1603	200ml	12	640円	691円

商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)	商品重量	JANコード
51×181×51 (mm)	448g	4906657160301
ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)	**ケース重量**	**ITFコード/GTINコード**
225×200×175 (mm)	5.6kg	無

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してください。開栓後は必ず密閉して冷蔵庫に保存し、お早めにご賞味ください	常温

原材料名

有機醤油（大豆・小麦を含む、国内製造）、有機米酢（有機米(国産)）、果汁（はっさく、レモン）、だし（かつお節、昆布）、粗糖、米発酵調味料

原料産地

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
はっさく	：広島県
レモン	：瀬戸内産
粗糖	：鹿児島県
有機大豆	：アメリカ、カナダ
有機小麦	：カナダ、アメリカ

アレルギー物質(28品目)

小麦、大豆

容器包装資材

本体　　：ガラスビン
キャップ：プラ(PE)
ラベル　：紙

栄養成分表示(100g当たり)

エネルギー	73kcal
たんぱく質	4.5g
脂質	0g
炭水化物	13.8g
食塩相当量	6.3g

ラベル表示	(有)・無

セールスポイント・一般品との違い

◎瀬戸内産のはっさくとレモンが爽やかに香るぽん酢です。

◎厳選した調味料とだしの旨味、柑橘の香りが様々なお料理を引き立てます。

◎有機丸大豆醤油、有機純米酢使用。

◎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。

◎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。

※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。

製造工程

1 だし取り　2 計量混合(1+その他原料)　3 異物除去フィルター

4 加熱殺菌　5 充填　6 キャップ打栓　7 検査　8 ラベル貼り　9 箱詰

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	2014年9月
金属検知機	**ウエイトチェッカー**
有・(無)　fe　ミリ sus　ミリ	有・(無)　g～　g

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