

		商 品 名				
		マルシマ さつまたくあん(玄米黒酢使用)				
		商品コード	内容量	入 数	税抜価格	税込価格
		3844	1本	20	500円	540円
		商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)		商品重量	JANコード	
		約100×約430×約50 (mm)		約325g	4906657384400	
		ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)		ケース重量	ITFコード/GTINコード	
		370×115×280 (mm)		約6.9kg	14906657384407	
賞味期間	保存方法			流通温度		
6ヶ月	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。			常温		
原材料名	セールスポイント・一般品との違い					
干し大根(九州産)、漬け原料(米酢、粗糖、食塩、米ぬか) ※大根の品種：干し理想 ※「米酢」は有機純米酢と玄米黒酢を3対1の割合で使用	<p>◎九州の契約農家で丹精込めて育てられた大根を使用しています。昔ながらに有機肥料を用い、農薬は出来る限り使用していません。</p> <p>◎「天日寒風干し」という伝統的手法を守り、氷温で漬け込み熟成させていますので、いつも新鮮な風味をそのまま味わえます。</p> <p>◎調味には「玄米黒酢」、「有機純米酢」などを用いています。旬の味、香り豊かな風味をご賞味頂けます。</p> <p>☆契約栽培農家代表者 新原農場 鹿児島県南九州市穎娃町</p>					
原料産地	大根：九州					
アレルギー物質(28品目)	無					
容器包装資材	袋：プラ(PE、PET)					
栄養成分表示(100g当たり)		製 造 工 程				
エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量	70kcal 1.0g 0.9g 15.6g 3.0g	
		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 12 X線検知 13 目視検品 14 箱詰				
ラベル表示	有・無					
備考	X線検知(Sus 1.2mm、ガラス・セラミック 3.0mm) 製造所：水溜食品(株) 鹿児島県南さつま市金峰町宮崎2940番地			品質保持剤	発 売 日	
			無	2004年2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		

