

商 品 名				
マルシマ さしすの梅漬け				
商品コード	内容量	入 数	税抜価格	税込価格
1947	150g	12	1,200円	1,296円
商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)		商品重量	JANコード	
66×103×66 (mm)		380g	4906657194757	
ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)		ケース重量	ITFコード/GTINコード	
275×125×210 (mm)		5kg	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。 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			
梅(国産)、有機米酢(有機米(国産))、砂糖(てんさい(北海道産))、食塩(国内製造)	◎料理研究家 横山タカ子さん監修のさしすの梅漬け ◎国産完熟梅を、「さ(砂糖)・し(塩)・す(酢)」で漬け込みました。 ◎梅本来の味がそのまま残ったふくよかな梅です。 ◎そのままはもちろん、刻んで野菜とあえたりしてもおいしいです。 《ご使用例》 ・スライスきゅうりに混ぜる(きゅうりの梅和え) ・ご飯に混ぜる(梅ご飯) ・酢と醤油を少々加えるだけでさしす梅ドレッシング ・焼き魚、ソテーした肉、フライ、天ぷらに添えてさしす梅タレ ・パンにぬってさしす梅ジャム ※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。			
原料産地				
アレルギー物質(28品目)	無			
容器包装資材	ボトル : ガラスビン キャップ : プラ シュリンク : プラ (PET) ラベル : 紙			
栄養成分表示(100g当たり)	製造工程			
エネルギー 70kcal たんぱく質 0.7g 脂質 0.0g 炭水化物 15.8g 食塩相当量 2.8g	《完熟梅》1ヘタ取り→洗浄→選別→異物除去 2 漬け込み 3 果実の取り出し・異物除去 4 梅の選別・異物除去 5 計量充填 6 仮キャップ 7 金属検知 8 加熱殺菌 9 キャップ 10 目視検品 11 ラベル貼り 12 シュリンク 13 箱詰			
ラベル表示	有・無			
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	2024年4月8日
			金属検知機 有・無	ウエイトチェッカー 有・無
			fe 矽 sus 矽	g ~ g

