商品基本情報

商品発売日	仕様書更新日
20040301	20250901

商品コード	JANコード	ITFコード
1754	4906657175459	14906657175456

商品名	内容量
マルシマ みりんタイプ 米発酵調味料 てり旨	500ml

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
890円	961円	12	13ヶ月	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
65×220×65	957	290×240×220	11.9			

商品画像



イメージ画像





商品説明

◎三河地方に代々伝わる本格焼酎仕込みの醸造法で「もち米」から上品な甘味を引き出し、香り豊かに仕上げました。　◎素材を生かし、お料理に旨味、香り、コク、ツヤを与えます。　◎適度なアルコール分が「生臭み」を消して、味の浸透を良くし、醸造による甘い香りを引き立てます。　○塩分を約2%含んでいますので食塩は控え目にして、みりんと同じようにご使用ください。　●本品は酒税法上の酒類ではありません。　※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。

お召し上がり方

原材料名

醸造調味料（もち米、米しょうちゅう、米こうじ、食塩）（国内製造）　表示成分　○アルコール分14%

栄養成分表示

100g当たり		
エネルギー	225kcal	その他成分
たんぱく質	0.6g	
脂質	0.0g	
炭水化物	39.2g	
食塩相当量	1.8g	

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	九重味醂株式会社

保存方法

直射日光・高温多湿を避け、常温で保存

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
《うるち米》1洗米→浸漬･蒸煮→製麹→米こうじ《もち米》2洗米→浸漬･蒸煮3仕込み(1+2+食塩+米焼酎)　4糖化･熟成　5圧搾　6加熱殺菌　7ろ過　8充填　9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
本体	ガラス(無色)			
キャップ	プラ	PE		
ラベル	紙			

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	
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

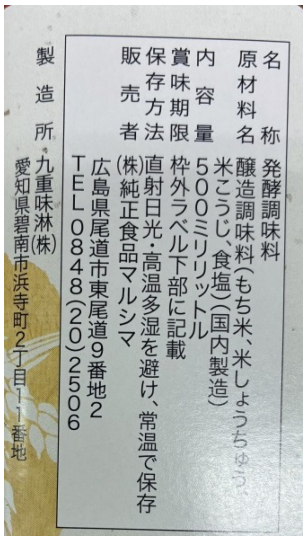
正面



背面



一括表示拡大


名称　発酵調味料
原材料名　醸造調味料(もち米、米しょうちゅう、米こうじ、食塩)(国内製造)
内容量　500ミリリットル
賞味期限　枠外ラベル下部に記載
保存方法　直射日光・高温多湿を避け、常温で保存
販売者　広島県尾道市東尾道9番地2
(株)純正食品マルシマ
TEL 0848(20)2506
製造所　九重味淋(株)
愛知県碧南市浜寺町2丁目1-1番地

栄養成分表示拡大


栄養成分表示(100g当たり)

エネルギー	225 kcal
たんぱく質	0.6 g
脂質	0.0 g
炭水化物	39.2 g
食塩相当量	1.8 g

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