

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	◎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。 ◎「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。 ◎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。 ☆契約栽培農家代表者 新原農場 鹿児島県南九州市穎娃町			
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)			
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 12 X線検知 13 目視検品 14 箱詰				
栄養成分表示(100g当たり)	エ ネ ル ギ ー 70kcal たんばく質 1.0g 脂 質 0.9g 炭水化物 15.6g 食塩相当量 3.0g			
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 無 金属検知機 有・無	発 売 日 2004年2月 ウエイトチェッカー 有・無
		fe ｼﾘ sus ｼﾘ	g～ g	

