(株)純正食品マルシマ　　商品インフォメーション　　2024 年 2 月

商品名				
マルシマ　国産有機純米酢				
商品コード	内容量	入　数	税抜価格	税込価格
1602	1.8L	6	1,750円	1,890円

商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)	商品重量	JANコード
100×400×100 (mm)	3000g	4906657160202
ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)	**ケース重量**	**ITFコード/GTINコード**
345×420×240 (mm)	18.8kg	14906657160209

賞味期間	保存方法	流通温度
2年	直射日光を避け、常温で保存してください。　開栓後は必ず密栓して冷蔵庫などの冷暗所に保存してください。	常温

原材料名

有機米（国産）

※酸度4.5％

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

アレルギー物質(28品目)

無

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	36kcal
たんぱく質	0.4g
脂質	0.0g
炭水化物	5.1g
食塩相当量	0.02ｇ

ラベル表示	(有)・無

セールスポイント・一般品との違い

◎“生命(いのち)を育む農産物”である国産有機栽培のうるち米だけを原料に、昔ながらの製法にこだわり、醸造したお酢です。
温暖な気候に恵まれた広島県尾道で代々受け継がれた技を活かして、じっくりと醸造しています。
純米酢の芳醇な香りと旨みをご賞味ください。

◎有機ＪＡＳ登録認証機関の厳正な審査を受けた工場で造られています。

※沈殿物が出る場合がありますが、品質に変わりはありません。

※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。

製　造　工　程

１有機玄米→精白→洗米→浸漬　２蒸米　３麹製造（２＋種麹）

４原酒製造（麹＋蒸米＋水＋清酒酵母)→酒もろみ

５圧搾→原酒液　６酢酸発酵(５＋種酢）７熟成　８一次ろ過

９酸度調整　１０仕上げろ過　１１加熱殺菌　１２異物除去フィルター

１３充填　１４検査　１５ラベル貼り　１６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	
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