

商 品 名					
マルシマ 漬かるんで酢					
商品コード	内容量	入 数	税抜価格	税込価格	
1675	500ml	12	640円	691円	
商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)		商品重量	JANコード		
72×210×72 (mm)		730g	4906657167553		
ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)		ケース重量	ITFコード/GTINコード		
307×232×234 (mm)		10kg	14906657167550		
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。 開栓後要冷蔵。			常温	
原材料名	セールスポイント・一般品との違い				
有機米酢(有機米(国産))、粗糖、食塩、はちみつ、昆布 ※食塩は「ニガリ」を含む塩を使用しています。	◎国産原料100% ◎じっくりと熟成した国産有機純米酢に鹿児島県産粗糖、国産蜂蜜、北海道産昆布だしを合わせた、キリッと甘酸っぱいらっきょう・ピクルスが漬かるお酢です。野菜、果物の美味しさが際立ちます。その他、お寿司、酢の物料理にもご使用いただけます。 ○色々な野菜、果物を適当な大きさに切って漬けてください。簡単に美味しい自家製ピクルスがお楽しみ頂けます。野菜、果物の美味しさがぐっとアップしてお料理の幅が広がります。 ○有機米酢は広島県尾道の地下水を仕込み水に使っています。 ○白砂糖、液糖などは使用していません。 《ご使用方法》 ●らっきょうの漬け方 本品500ml(原液)：らっきょう700g(下処理済) 生らっきょうの上下を切って、水洗いし、沸騰したお湯に入れてかき混ぜ(10~20秒)ザルに取ってよく水切りをし、冷えてから漬けてください。10日で浅漬、20日後でしっかり漬けになります。 ●ピクルスの作り方 本品と湯冷ましの水を1：1の割合で希釈してご使用ください。 スライス玉ねぎは1時間、パプリカは1日でお召し上がりいただけます。 ●調味料として その他の調味料と合わせてマリネや南蛮漬、さっぱり煮などのお料理に、また、ドレッシングや甘酢あんづくりにもお使いいただけます。 ※お酢の量や漬ける時間は好みにより調整してください。 ※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。				
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 さとうきび：鹿児島県 食塩：沖縄県 はちみつ：広島県 昆布：北海道				
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				
製 造 工 程					
1 だし取り 2 計量混合(1+その他原料) 3 ろ過 4 加熱殺菌 5 異物除去フィルター 6 充填 7 キャップ打栓 8 検査 9 ラベル貼り 10 箱詰					
栄養成分表示(100g当たり)	エ ネ ル ギ ー 165kcal た ん ぱ く 質 0.2g 脂 質 0g 炭 水 化 物 39.4g 食 塩 相 当 量 4.5g				
ラベル表示	(有)・無				
備 考	GTIN 14906657 167550 無地ダンボールにラベル1枚を貼り付け 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	無
				発 売 日	2013年4月
				金属検知機	ウエイトチェッカー
				有・無	有・無
				fe ｼﾘ sus ｼﾘ	g ~ g

