

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	430円	464円
商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)		商品重量	J A Nコード	
約100×約420×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	
375×104×280 (mm)		約6.9kg	149 06657 38440 7	
賞味期間	保存方法			流通温度
6ヶ月	開封前は、直射日光、高温多湿を避けて保存してください。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、漬け原材料(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 原料原産地名：九州	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			
アレルギー物質(27品目)	無			
容器包装資材	袋：プラ(PE、PA)			
栄養成分表示(100gあたり)		製 造 工 程		
エ ネ ル ギ ー	70kcal	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		
たん ぱ く 質	1.0g	8 真空包装 9 殺菌(85・27分) 9 冷却 1 0 乾燥		
脂 質	0.9g	1 0 X線検知 1 1 目視検品 1 2 箱詰		
炭 水 化 物	15.6g			
食 塩 相 当 量	3.0g			
ラベル表示	有・無			
備 考	品質保持剤		発 売 日	
X線検知(Sus 1.2mm、ガラス・セラミック 3.0mm)	無		2004年2月	
	金属検知機		ウエイトチェッカー	
	有・無		有・無	
	fe	ミリ sus	ミリ	g ~ g

