(株)純正食品マルシマ　　商品インフォメーション　　2022 年 2 月

商品名				
マルシマ　野菜もらっきょうも漬かるんで酢				
商品コード	内容量	入　数	税抜価格	税込価格
1688	500ml	12	500円	540円

商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)	商品重量	JANコード
70×202×70 (mm)	640g	4906657168802
ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)	**ケース重量**	**ITFコード/GTINコード**
290×225×225 (mm)	8kg	

賞味期間	保存方法	流通温度
1年	直射日光を避け、常温で保存してください。	常温

原材料名

有機米酢、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。

―――― 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、北海道
粗糖　：　鹿児島県
はちみつ：　メキシコ
昆布　：　北海道

原料産地

アレルギー物質(28品目)

無

容器包装資材

本体：プラ(PET)
キャップ：(PE)
ラベル：紙

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

セールスポイント・一般品との違い

◎じっくりと熟成した国産有機純米酢に鹿児島県産粗糖、はちみつ、北海道産昆布だしをあわせた、野菜もらっきょうも美味しく漬かるお酢です。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込んでください。
簡単で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。

○白砂糖、液糖、調味料(アミノ酸等)、酸味料などは使用しておりません。

《ご使用方法》
本品500mlで約700gのらっきょう漬けが出来ます。
●らっきょうの漬け方
生らっきょうの上下を切って、水洗いをし、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。
約20日後よりご賞味頂けます。

●ピクルスの作り方
お好みの野菜や果物を適当な大きさに切り、湯冷ましの水(原液の20%～40%)で薄めて漬け、冷蔵庫で保存してください。
約1日後よりご賞味いただけます。

※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。

※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。

※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検査　８ラベル貼り　９箱詰

備考

★季節商品(4月～9月)です。GTIN 14906657 168809
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限会社
広島県尾道市栗原町6345

品質保持剤	発売日
無	2013.4
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