

| 商 品 名 | | | | |
|---|--|--|---------------------|--------|
| マルシマ 仙人梅 (お徳用) | | | | |
| 商品コード | 内容量 | 入 数 | 税抜価格 | 税込価格 |
| 3847 | 800 g | 12 | 2,850円 | 3,078円 |
| 商品サイズ(幅)×(高)×(奥行) | | 商品重量 | J A Nコード | |
| 195×60×195 (mm) | | 983g | | |
| ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行) | | ケース重量 | I T Fコード/G T I Nコード | |
| 425×230×425 (mm) | | 11.7kg | 無 | |
| 賞味期間 | 保存方法 | | | 流通温度 |
| 1年 | 直射日光、高温多湿を避けて保存して下さい。 | | | 常温 |
| 原材料名 | セールスポイント・一般品との違い | | | |
| 梅、しそ [漬け原材料] 食塩 食塩は「ニガリ」を含む塩(シマ-ス)を使用 原料原産地名：紀州 | <p>化学合成農薬や化学肥料を使用しないで栽培した梅を、女松の新芽とともに漬け込みました。</p> <p>梅は消化吸収を助け、活力増進に役立ち、酔い止め効果もあると言われていています。</p> <p>昔ながらの製法で作った昔ながらの味です。酢・保存料・調味料は使用していません。(塩分...17%~18%)</p> <p>《製造者》 みはまさとの食品加工 責任者 宇戸平 正敏 三重県南牟婁郡御浜町片川750</p> | | | |
| アレルギー物質(27品目) | 無 | | | |
| 容器包装資材 | 本体・フタ：プラ | | | |
| 製造工程 | | 1 青梅 2 洗浄 3 水切り 4 塩漬け(3 + 食塩 + 松葉) 5 土用干し 6 漬け込み(5 + しそ) 7 充填 8 検査 9 出荷 | | |
| 栄養成分分析結果(100gあたり) | | | | |
| エネルギー | たんぱく質 | 脂質 | 炭水化物 | ナトリウム |
| 44kcal | 0.7g | 0.3g | 9.6g | 7400mg |
| ラベル表示 | 有・無 | | | |
| 備考 | 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 | | 有・無 | |
| | fe | ミl sus | ミl | g ~ g |

