

商品基本情報						商品発売日	仕様書更新日
						20040301	20250901
商品コード		JANコード			ITFコード		
1794		4906657179457			14906657179454		
商品名						内容量	
マルシマ みりんタイプ 米発酵調味料 てり旨						1.8L	
本体価格	税込価格	ケース入数		賞味期間	流通温度	販売期間	
2,100円	2,268円	6		13ヶ月	常温	通年	
商品サイズ(mm)	商品重量(g)	ケースサイズ(mm)	ケース重量(kg)	ボールサイズ(mm)	ボール重量(g)	ボール入数	
100×400×100	3000	335×420×235	18.5				
商品画像			イメージ画像				
							
商品説明							
<p>◎三河地方に代々伝わる本格焼酎仕込みの醸造法で「もち米」から上品な甘味を引き出し、香り豊かに仕上げました。◎素材を生かし、お料理に旨味、香り、コク、ツヤを与えます。◎適度なアルコール分が「生臭み」を消して、味の浸透を良くし、醸造による甘い香りを引き立てます。◎塩分を約2%含んでいますので食塩を控え目にして、みりんと同じようにご使用ください。●本品は酒税法上の酒類ではありません。※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。</p>							
お召し上がり方							
原材料名							
醸造調味料(もち米、米しょうちゅう、米こうじ、食塩)(国内製造) 表示成分 ○アルコール分14%							
栄養成分表示				アレルゲン			
100g当たり				-			
エネルギー	225kcal	その他成分		販売者 (株)純正食品マルシマ 製造者・製造所・加工者・加工所			
たんぱく質	0.6g						
脂質	0.0g						
炭水化物	39.2g						
食塩相当量	1.8g						
分析機関・引用			製造所		九重味醂株式会社		
保存方法							
直射日光・高温多湿を避け、常温で保存							



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

製造工程

《うるち米》1洗米→浸漬・蒸煮→製麴→米こうじ《もち米》2洗米→浸漬・蒸煮3仕込み(1+2+食塩+米焼酎)4糖化・熟成5圧搾6加熱殺菌7ろ過8充填9箱詰

注意喚起・強調表示

包材部位名	包材分類	包材材質構成	1個重量(g)	包材コード
本体	ガラス(茶色)			
キャップ	アルミ			
キャップ中栓	プラ	PE		

品質保持剤の種類	名称・型番	製造メーカー名	1個重量(g)	資材コード

製造工場の品質管理と衛生管理など

取得認証
取得営業許可
同一工場内使用アレルゲン
同一ライン上使用アレルゲン
コンタミ防止策
異物混入防止対策
防虫防鼠対策/委託先
金属検知器の値
X線異物検出器の値
マグネットフィルターの値
ストレーナー等のメッシュ
ウエイトチェッカーの設定値
放射線機能の実施の有無
サンプル取得頻度と保存期間
製造に使用する水
PL保険の加入の有無
1ロットの製造数
製品のリードタイム

品質管理項目	品質管理基準	検査頻度	検査方法・委託先

衛生管理項目	衛生管理基準	検査頻度	検査方法・委託先



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

商品外装画像

正面

背面

一括表示拡大

栄養成分表示拡大

ケース画像

正面3方

背面3方



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