

商品基本情報					商品発売日	仕様書更新日
					20240409	20250901
商品コード		JANコード			ITFコード	
1947		4906657194757			無	
商品名					内容量	
マルシマ さしすの梅漬け					150g	
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	
1,380円	1,490円	12	12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
66×103×66	380	275×125×210	5			
商品画像			イメージ画像			
						
商品説明						
<p>◎料理研究家 横山タカ子さん監修のさしすの梅漬け ◎国産完熟梅を、「さ(砂糖)・し(塩)・す(酢)」で漬け込みました。 ◎梅本来の味がそのまま残ったふくよかな梅です。 ※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						
<p>そのままはもちろん、刻んで野菜とあえたりしてもおいしいです。《ご使用例》 ・スライスきゅうりに混ぜる(きゅうりの梅和え) ・ご飯に混ぜる(梅ご飯) ・酢と醤油を少々加えるだけでさしす梅ドレッシング ・焼き魚、ソテーした肉、フライ、天ぷらに添えてさしす梅タレ・パンにぬってさしす梅ジャム</p>						
原材料名						
梅(国産)、有機米酢(有機米(国産))、砂糖(てんさい(北海道産))、食塩(国内製造)						
栄養成分表示				アレルゲン		
100g当たり				-		
エネルギー	70kcal	その他成分				
たんぱく質	0.7g					
脂質	0.0g					
炭水化物	15.8g					
食塩相当量	2.8g			製造者・製造所・加工者・加工所		
分析機関・引用				製造所	杉田与次兵衛商店(有)	
保存方法						
<p>直射日光・高温多湿を避け、常温で保存。 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。</p>						



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

《完熟梅》1ヘタ取り→洗浄→選別→異物除去2漬け込み3果実の取り出し・異物除去4梅の選別・異物除去5計量充填6仮キャップ7金属検知8加熱殺菌9キャップ10目視検品11ラベル貼り12シュリンク13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
ボトル	ガラス(無色)		216.8	
キャップ	プラ		8.4	
シュリンク	プラ	PET	0.4	
ラベル	紙		1	
中フタ			1.6	

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

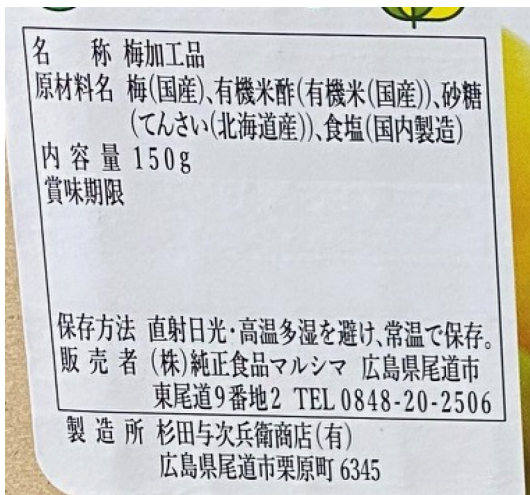
正面



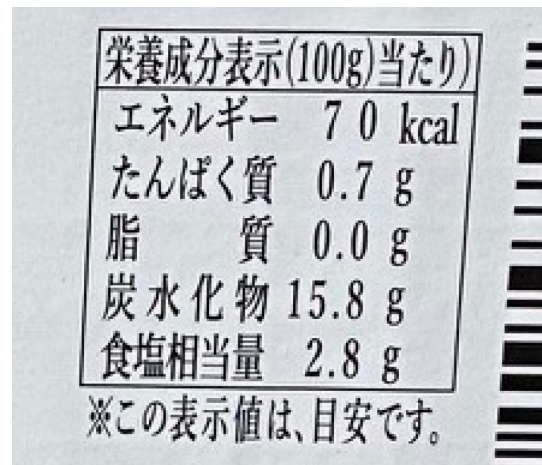
背面



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