(株)純正食品マルシマ　　商品インフォメーション　　2023 年 7 月

商品名				
マルシマ　みりんタイプ 米発酵調味料 てり旨				
商品コード	内容量	入　数	税抜価格	税込価格
1794	1.8L	6	1,870円	2,020円

商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)	商品重量	JANコード
100×400×100 (mm)	3000g	4906657179457
ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)	**ケース重量**	**ITFコード/GTINコード**
335×420×235 (mm)	18.5kg	14906657179454

賞味期間	保存方法	流通温度
13ヶ月	直射日光・高温多湿を避け、常温で保存	常温

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%

原料産地

アレルギー物質(28品目)

無

容器包装資材

本体：ガラスビン
キャップ：アルミ
キャップ中栓：プラ(PE)

栄養成分表示(100g当たり)

エネルギー	225kcal
たんぱく質	0.6g
脂質	0.0g
炭水化物	39.2g
食塩相当量	1.8g

ラベル表示	(有)・無

セールスポイント・一般品との違い

◎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。

製造工程

《うるち米》１洗米→浸漬・蒸煮→製麹→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

備考

製造所：九重味醂株式会社
愛知県碧南市寺浜町2丁目11番地

品質保持剤	発売日
無	2004年3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

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