

		商 品 名				
		マルシマ ORGANIC RICE VINEGAR(オーガニックライスビネガー)				
		商品コード	内容量	入 数	税抜価格	税込価格
		1623	300ml	12	450円	486円
		商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)		商品重量	JANコード	
		60×175×60 (mm)		475g	4906657162305	
		ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)		ケース重量	ITFコード/GTINコード	
		270×190×215 (mm)		6kg	無	
		賞味期間	保存方法			流通温度
		2年	直射日光を避け、常温で保存してください。 開栓後要冷蔵			常温
原材料名	セールスポイント・一般品との違い					
有機米(国内産) ※酸度4.2%	<p>◎“生命を育む農産物”である国産有機米だけを原料に、昔ながらの製法にこだわり、じっくりと醸造しました。</p> <p>◎純米酢の芳醇な香りと旨みをご賞味ください。</p> <p>◎弊社の「有機純米酢」より酸度を低く抑えた、エキス分の高いマイルドな酸味と味が特徴です。</p> <p>◎有機JAS登録認定機関の厳正な検査を受けた工場で作られています。</p> <p>※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。</p> <p>※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>					
原料産地	<p>有機米 : 秋田県、岡山県、茨城県、熊本県、群馬県、福井県、新潟県、石川県、滋賀県</p>					
アレルギー物質(28品目)	無					
容器包装資材	<p>ビン : ガラス キャップ : プラ(PE) ラベル : 紙</p>					
栄養成分表示(100g当たり)	<p>エ ネ ル ギ ー 35kcal たん ぱ く 質 0.4g 脂 質 0g 炭 水 化 物 5.3g 食 塩 相 当 量 0g</p>					
ラベル表示	<p>製造工程</p> <p>1 有機玄米→精白→洗米→浸漬 2 蒸米 3 麴製造(2+麴菌) 4 原酒製造(麴+蒸米+水+清酒酵母)→酒もろみ 5 压榨→原酒液 6 酢酸発酵(5+種酢) 7 熟成 8 一次ろ過 9 酸度調整 10 仕上げろ過 11 加熱殺菌 12 異物除去フィルター 13 充填 14 キャップ打栓 15 検査 16 ラベル貼り 17 箱詰め</p> <p>有・無</p>					
備考	製造所：杉田与次兵衛商店(有) 広島県尾道市栗原町6345			品質保持剤	発 売 日	
			無	2018年6月		
			金属検知機	ウエイトチェッカー		
			有・無	有・無		
			fe 3 μsus 3 μ	g ~ g		

