

商 品 名					
黒酢の杜 薩摩黒酢					
商品コード	内容量	入 数	税抜価格	税込価格	
1693	360ml	12	1,320円	1,426円	
商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)		商品重量	JANコード		
68×238×68 (mm)		685g	4571212332020		
ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)		ケース重量	ITFコード/GTINコード		
280×260×212 (mm)		8.7kg	14571212332027		
賞味期間	保存方法			流通温度	
2年	直射日光を避けて常温で保存 開栓後、密封し要冷蔵			常温	
原材料名	セールスポイント・一般品との違い				
玄米 (鹿児島県産)	<p>◎『湧泉栽培米』使用 原料となる玄米は約130軒の契約栽培農家で栽培された100%鹿児島県産のお米(ヒノヒカリ)で名水百選の里、湧水町の山深く源泉より湧き出る水で栽培されたお米です。</p> <p>◎農林水産省の地理的保護制度(GI)適合品で伝統的な生産方法や気候・風土・土壌などの生産地特性が品質などの特性に結びついている“知的財産”として登録・保護された希少な製品です</p> <p>◎一般的に醸造酢は酸度が4.3%前後ですが本品は酸度5%と一般品より酸度が高いため、アミノ酸などの栄養成分も多く、お得です。</p> <p>※この商品のかめ仕込みのため、多少の色の違いや沈殿物を生じたりすることがありますが、品質には問題ありません。</p>				
原料産地					
アレルギー物質(28品目)	無				
容器包装資材	<p>外箱：段ボール ラベル：紙</p>				
栄養成分表示(100g当たり)	<p>製造工程</p> <p>1 玄米→洗米→浸漬 2 蒸煮 3 製麴(玄米・麴菌)</p> <p>4 仕込み(3+地下水) 5 糖化・アルコール・酢酸発酵</p> <p>6 熟成 7 調合 8 ろ過 9 殺菌 10 充填(3マイクロンメッシュ)</p> <p>11 検品 12 製品 13 箱詰</p>				
エネルギー	20kcal				
たんぱく質	0.9g				
脂質	0.0g				
炭水化物	0.4g				
食塩相当量	0.0g				
ラベル表示	(有)・無				
備考	製造者：株式会社黒酢の杜 鹿児島県霧島市福山町福山147-1			品質保持剤	発売日
				無	2013年8月
				金属検知機	ウエイトチェッカー
				有・無	有・無
				fe 矽 sus 矽	g~ g

