

令和元年9月25日

# 商 品 案 内 書

製造者 丸久味噌株式会社  
所在地 新潟県上越市南本町2-3-13  
TEL. 0255-23-2571 FAX. 0255-22-0212

商品名	マルキュー 新之助使用 十割味噌			商 品 特 徴	新之助カップは、厳選された新潟県産あやこがね白目大豆100%、新潟県産新之助丸米100%、塩は並塩を原料としています。あやこがね白目大豆はきれいな粒に整え越後味噌の大豆処理としての水煮をじっくりと時間をかけて行います。こうじ造りは創業の江戸時代から伝わる手づくりで、伝統的手法によりふっくらとした香味の良い米こうじに仕上げます。熟成環境を整え、杉の大桶でじっくりと熟成させた、新潟県上越地方だけの特別限定醸造品です。			
規格	500gカップ×6	総重量	3, 64 kg					
JANコード	4977919071222	ITFコード	14977919071229					
形態	段ボール詰	色・形状	相白 こうじ粒					
商品サイズ (mm)	商品	縦 105	横 105		高さ 88			
	ケース	縦 345	横 240	高さ 110				
アレルギー	大豆		標準小売	店頭売価	使用添加物	無し	PL法	全国味噌工業協同組合連合会
遺伝子組換え	非遺伝子組換え大豆		950円	900円	栄養成分表		商品写真	
成分	塩分	甘辛表示	熟成期間	糍歩合	Y値	成分	100g当り	みそ汁1杯当り
	12.20%	中甘口	120日以上	10割	18	エネルギー	202kcal	36.36kcal
保存方法	開封前：常温		開封後：冷蔵保存		たんぱく質	10.6g	1.90g	
取扱留意点	直射日光をさけて常温保存				脂質	5.1g	0.91g	
賞味期間	180日		表示方法	賞味期限	炭水化物	27.9g	5.02g	
使用原材料名と産地名	大豆	新潟県産あやこがね白目大豆			食塩相当量	11.7g	2.10g	
	米	新潟県産新之助 丸米						
	塩	讃岐塩業(さめきの塩)						
包装材質	材質名	(本体)バлекс (蓋)スチロール						

