

商品名	赤酢の寿司と酢の物の酢	名称	調味酢
商品名 (カナ)	アカスノスシトスノモノノス	原材料	醸造酢、砂糖、塩
内容量	300ml	原料原産地	三重県製造、国内製造
JAN	4562215771817	特定原材料	
容器材質	瓶	添加物使用	
ボトルサイズ	50×50×207 mm	酸度	
商品重量	601g	賞味期限	2年
ケース入数	30本/12本	保存温度帯	常温
ケースサイズ	335×390×248 mm	製造地	三重県
ケース総重量	18,925g	製造者	株式会社トーエー
梱包形態	段ボール	製造地	三重県南牟婁郡御浜町阿田和2266
運送会社	ゆうパック、ヤマト運輸	管理本部	三重県四日市市鶴の森1-12-16
送料エリア区分	国内仕向地 (下記費用追加)	TEL	059-325-7368
	北海道、九州、沖縄、離島	FAX	059-325-7369
栄養成分表示	熱量75kcal,たんぱく質0.1g,未満,脂質0.1g未満,炭水化物18.7g,食塩相当量2.5g/100mlあたり		
商品説明	熟成の酒粕（赤色）を原料に、木桶仕込みで赤酢を作っています。酒粕は、三重県の酒蔵、三重県製造の酒粕。そこに、国内製造の「粗糖」（サトウキビ原料糖）と、沖縄のシママースのみを加えた調味酢=寿司酢です。出汁は入れておらず、お酢だけのコクと旨味。江戸前寿司には赤酢の寿司酢。をイメージした酸味があり甘さ控えめの寿司酢です。		
調理例	ピクルス。酢飯。酢の物。魚南蛮漬け。甘酢の料理。肉団子。など		

