

薩摩かめ酢

九州産特別栽培玄米と霧島山系の湧水を用い、薩摩(鹿児島)地方伝統の「かめ壺」による静置発酵法で、一年ほど熟成させた純玄米黒酢です。



オーサワジャパンはマクロビオティックの総合商社です。



ラベル
包材



キャップ: PP



4 932828 092638



九州産特別栽培玄米100%使用

オーサワの

薩摩

かめ酢

静置発酵

純玄米黒酢 醸造酢

- おりやにごりが出る場合がありますが、原料の米に由来するもので、品質に問題はございません。
- 開栓後は冷蔵庫に保存してください。

名称	米黒酢
原材料名	玄米(九州産)
酸度	4.5%
内容量	500 ml
賞味期限	
保存方法	冷暗所にて保存
販売者	オーサワジャパン株式会社 東京都目黒区東山 3-1-6 TEL 03-6701-5900

製造所 朝日酢食品株式会社
鹿児島県霧島市隼人町内 2198
栄養成分表示(100g 当たり)

エネルギー:6kcal 炭水化物:0.5g
たんぱく質:0.9g 食塩相当量:0g
脂質:0g

(サンプル品分析による推定値)