

商品御案内

**NANTO** 南都物産株式会社  
営業部 TEL (098) 860-8884

商品名

石垣の塩漬け 島らっきょう (60g)

PR

沖縄県産の島らっきょうを石垣の塩を使って島らっきょう漬けを作りました。



「石垣の塩」とは日本最南端八重山諸島・石垣島の自然に育まれた100%海水のみの原料で作っているため「海塩」と銘打っている塩です。人と自然と共に生まれた「石垣の塩」ならではの味わいが自然にしっとりけこむ塩の旨さ、おいしく安心です。

●島らっきょうとは？  
島らっきょうは本土のらっきょうよりやや小振りで、ネギに似た辛みが強いのが特徴です。本土のらっきょうのように甘酢で長時間漬けたりしないので、カレーと一緒に食する習慣がありません。

●お召し上がり方  
そのままでもお召し上がりいただけますが、かつおぶしをまぶしたり、炒め物にしても美味しく召し上がれます。泡盛にも良く合うのでお酒のおつまみとしてもオススメです。塩分が強いと思われる場合は、一度水でサッと洗うか、水に浸して塩抜きをお願いします。

石垣の塩® は、株式会社石垣の塩で管理している登録商標です。

名称	らっきょう塩漬	栄養成分表示 (100g当たり)
原材料名	らっきょう(沖縄県産)、漬け原材料(食塩(石垣の塩51%使用)、醸造酢、砂糖)、調味料(アミノ酸等)、エタノール、油性カンゾウ、ゼラチン(豚由来)	エネルギー 29kcal たんぱく質 0.7g 脂質 0.1g 炭水化物 6.4g 食塩相当量 4.6g
内容量	枠外右下記載(シール部に記載)	この表示値は、目安です。
賞味期限	枠外右下記載(シール部に記載)	本製品に含まれるアレルギー物質特定原材料ならびにこれに準ずるもの27品目
保存方法	直射日光、高温多湿を避け、涼しい場所に保管してください。	ゼラチン(豚由来)
製造所	サングリーンフレッシュ沖縄 沖縄県糸満市西崎町1-4-11 代表者：具志堅源和 電話：098-851-4020 お問合せ：月～金 9:00～17:00	●本工場では、エビ、イカ、小麦、卵、乳製品を含む製品を製造しております。

販売者 南都物産株式会社  
〒900-0013 沖縄県那覇市牧志1-3-24 南都ビル2F  
電話：098-860-8884

●開封後は冷蔵保存し賞味期限に関係なくお早めにお召し上がりください。  
●本品は農産物のため、色や形にバラつきがあります。  
●漬け物は乳酸発酵が進み袋が膨張する場合がございますので、その際は、お開け合わせ状態で確認ください。商品をお取りかえ致します。  
●当社製造は、原産、包装等について万全を期しておりますが、万一不都合な点がございましたら、返品を認めておりますのでお送りください。郵送料、製造所負担にてお取りかえさせていただきます。

4 535572 110230

20.6.5 賞味期限 603



賞味期限：裏右下

JANコード	4535572110230	内容量	60g	ケース入り数	30箱
ITFコード	14535572110237	重さ(単品)	190g	ケース重量	約6.2kg
上代	900円(税別)	単品サイズ(mm)	幅	奥行	高さ
賞味期限	製造日より70日		122	182	23
原材料	らっきょう(沖縄県産)、漬け原材料((食塩(石垣の塩51%使用)、醸造酢、砂糖、たん白加水分解物/調味料(ステビア)、調味料(有機酸、甘草油性抽出物))				
備考	※本製品に含まれるアレルギー物質：ゼラチン(豚由来) ※本工場では、エビ、イカ、小麦、卵、乳製品を含む製品を製造しております。				
お問合せ	【卸・小売】 南都物産株式会社 営業部 TEL (098) 860-8884				
製造者	社名：サングリーンフレッシュ沖縄 住所：〒901-0306 沖縄県糸満市西崎町1-4-11	販売者	社名：南都物産株式会社 住所：〒900-0013 沖縄県那覇市牧志1-3-24 TEL: (098) 860-8884 FAX: (098) 866-3947		