株式会社柚子屋本店　製品規格書

作成日：　2026/4/6

商品名	だいだいマーマレード
名　称	マーマレード
ＪＡＮコード	4991672009124
内容量	160g
賞味期間	180日
原材料名	だいだい、グラニュー糖、レモン

保管方法他			
未開封	保管温度	常温
	賞味期限	製造日より180日
	保管方法	冷暗所
開封後	保管温度	冷蔵[10℃以下]
	賞味期限	なるべく早く
	保管方法	冷蔵保管

ロット番号表示	賞味期限××××年××月××日
記載場所	ラベルに記載

製造者				
	会社名	株式会社柚子屋本店		
	住所	山口県萩市大字椿東字奈古屋1189番地		
	ＴＥＬ	0838-25-7511	ＦＡＸ	0838-25-6311
製造工場	工場名	株式会社柚子屋本店　本社工場		
	住所	山口県萩市大字椿東字奈古屋1189番地		
	ＴＥＬ	0838-25-7511	ＦＡＸ	0838-25-6311

商品画像（製品・箱）	製品仕様	ケース仕様
		
単位	本	ケース
入数	1　本	12　本
重量	350　g	4.5　kg
配送分類	常温	常温
縦×横×高	直径5.6×高9.2　cm	縦25.5×横20.5×高11.5　cm
商品形態	透明ガラス瓶入、ツイストキャップ、封印シール	

商品の特徴	香り高い「だいだい」を使用した、爽やかな風味と上品なほろ苦さが魅力のマーマレードです。だいだい特有の奥深い柑橘の香りと、ほどよい甘さが絶妙に調和し、すっきりとした後味に仕上げました。素材の持ち味を活かし、丁寧に仕上げたこだわりの一品です。
使用方法	パンやトースト、クラッカーにのせてお楽しみください。ヨーグルトやアイスクリームのトッピングとしてもおすすめです。お菓子作りの材料としても幅広くご利用いただけます。

栄養分析

	分析値（/100g）［規格範囲］	分析方法
エネルギー	245　kcal	修正アトウォーター法
たんぱく質	0.2　g	窒素定量換算法
脂質	0.2　g	酸分解法
炭水化物	60.7　g	計算法
ナトリウム	2　mg	誘導結合プラズマ発光分析法
水分	38.8　g	減圧加熱乾燥法
灰分	0.1　g	直接灰化法
食塩相当量	0.01　g　未満	計算法

食品衛生検査

	検査値　［規格範囲］	試験方法
一般細菌	300　以下/ml　［ 300以下/ml ］	乾式培地法(ACプレート)
大腸菌群	陰性　［ 陰性 ］	乾式培地法(CCプレート)
真菌数	100　以下/ml　［ 100以下/ml ］	乾式培地法(YMプレート)

製造工程

原料　果実
↓
洗浄
↓
第1次加工
↓
第2次加工
↓
保管
↓
計量
↓
調合
↓
加熱
↓
充填
↓
計量
↓
加熱殺菌　90℃10分
↓
目視検査
↓
ラベル貼付け
↓
包装
↓
出荷

作業者はＨＡＣＣＰ対応ユニフォーム・帽子・長靴・マスク・手袋を着用

使用原材料

原材料名	産地	由来原料名	食品添加物	アレルゲン	遺伝子組換
だいだい	日本	だいだい	無	無	無
グラニュー糖	北海道	てん菜	無	無	無
レモン	日本	レモン	無	無	無