

	商		品	名	1				
マルシマ しっとりふりかけ かつおひじき									
商品コード	内容量	入 数		税抜価格		税込価格			
3116	40 g	30		350F	350円		378円		
商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)			商品	量量	量 JAN:		コード		
$122 \times 189 \times 5 \qquad \text{(mm)}$			47g		4	4906657311604			
ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)			ケース重量 ITFコ-		コード/(GTINコード			
$250 \times 155 \times 208$ (m)		(mm)	1.6kg		無				
賞味期間	保存方法						流通温度		
6 ケ月	直射日光・高温多湿を避けて保存してください。開封後 は密閉し冷蔵庫で保存してください。								

原材料名

ひじき(瀬戸内海産)、砂 糖(てんさい)、食塩、か つお削りぶし、みりん、醤 油(大豆・小麦を含む) かつお節エキス、昆布粉末 、赤しそ梅酢漬け

原料産地

ひじき てん菜 食塩 かつお節 みりん 醤油 昆布 赤しそ 香川県 北海道 愛知県

___ アレルギー物質(28品目)

小麦、大豆

容器包装資材

チャック付き袋:プラ ラベル:紙

栄養成分表示(1袋(40g)当たり)

エ ル 86kcal ぱ 3.0g λ 脂 質 0.4g 化 物 炭 17.7g 水 食 塩相 当 量 4.4g

セールスポイント・一般品との違い

- ◎瀬戸内海産ひじきをやわらかなふりかけにし、国産の鰹節をおかかに してブレンドしました。かつおの香りが食欲をそそります。 そのままご飯にふりかけてお召し上がりください。(1食約5g)
- ◎調理しなければ食べることが出来なかったひじきをそのまま食べる ことができるしっとりふりかけです。 鉄分、カルシウムが豊富なひじきの素材を活かしました。
- ◎炊きたてのご飯に軽く混ぜておにぎりにすると格別です。 パスタや納豆、豆腐にトッピングしたり便利に使えます。
- ※本品のひじきは「えび」「かに」が混ざる方法で採取しています。
- ※社内規定に基づき原料又は製品の放射能検査を行っております。

製 造 工 程

- 2選別(風力、マグネット、色彩、目視、金属検知) 1原料入荷
- 3浸漬、4洗浄 5塩水浸漬 6脱水 7ほぐし 8一次調味 9乾燥
- 10選別(マグネット、風力、X線検査、目視、マグネット、金属検知)
- 11二次調味 12熟成(冷蔵庫) 13かつお計量・混合
- 14計量・充填 15シール・印字
- 16検査(X線、金属検知、ウェイトチェック) 17箱詰

ラベル表示 (有):無 備考

※必要な際、出荷時に貼り付け IFTコード:14906657311601

製造所:(有)ユタカ食品 広島県呉市豊町大長6360

品質保持剤	発 売 日					
脱酸素剤	2012年1月					
金属検知機	ウエイトチェッカー					
夕 ・無 fe ^{0.8} ミリ sus ^{1.2} ミリ	有・無 45 g~ ⁴⁸ g					



〒722-0051 広島県尾道市東尾道9番地2 TEL. (0848)20-2506 FAX. (0848)20-2363