

商 品 名																			
マルシマ 寒ひじき																			
商品コード	内容量	入 数	税抜価格	税込価格															
3301	30 g	30	460円	497円															
商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)		商品重量	J A Nコード																
140×215×30 (mm)		40g	4906657 330100																
ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)		ケース重量	ITFコード/GTINコード																
370×200×280 (mm)		1.7kg	無																
賞味期間	保存方法			流通温度															
1年	高温多湿・直射日光を避け、常温で保存してください。			常温															
原材料名	セールスポイント・一般品との違い																		
ひじき(瀬戸内海産)	<p>◎寒の時期に瀬戸内海で採取したひじきをその日のうちに釜炊きし、寒風天日干しをしていますので柔らかく、水戻しをするだけでそのままサラダ感覚で食べられます。</p> <p>◎生炊きの特長は、枝部(長ひじき)と葉部(芽ひじき)がくつついたまま仕上がり磯の香りが強いのが特長です。</p> <p>◎アクが少なく歯ごたえ、舌ざわりが良いのが特長です。</p> <p>◎水戻りが早く、無着色なので、天然の褐色に戻ります。</p> <p>《お召し上がり方》 本品をよく水洗いし、お湯、又は水で5分程度戻してそのまま美味しくお召し上がりいただけます。 海藻サラダ、酢の物、汁物、ひじき煮、白和え、ポン酢和えなどでお召し上がりください。</p> <p>(注)本品製造工場では卵・乳成分・小麦・えび・かにを含む製品を製造しています。</p>																		
アレルギー物質(28品目)	製 造 工 程																		
無	1 採取 2 釜炊き 3 蒸らし 4 洗浄 5 天日干し・選別 6 計量・充填 7 ラベル 8 箱詰																		
容器包装資材	栄養成分表示(100g当たり)																		
袋: プラ (PP) シール: 紙	<table border="1"> <tr> <td>熱</td> <td>量</td> <td>165kcal</td> </tr> <tr> <td>たんぱく</td> <td>質</td> <td>9.7g</td> </tr> <tr> <td>脂</td> <td>質</td> <td>2.3g</td> </tr> <tr> <td>炭水</td> <td>化物</td> <td>46.7g</td> </tr> <tr> <td>食塩相当</td> <td>量</td> <td>8.6g</td> </tr> </table>				熱	量	165kcal	たんぱく	質	9.7g	脂	質	2.3g	炭水	化物	46.7g	食塩相当	量	8.6g
熱	量	165kcal																	
たんぱく	質	9.7g																	
脂	質	2.3g																	
炭水	化物	46.7g																	
食塩相当	量	8.6g																	
ラベル表示	(有)・無																		
備考			品質保持剤	発 売 日															
			無	2012.4.20															
			金属検知機	ウエイトチェッカー															
			(有)・無	有・無															
			fe 1.2 ㎎/ ㎖ sus 1.5 ㎎/ ㎖	g ~ g															

