

商 品 名				
マルシマ つくだに屋 椎茸のり				
商品コード	内容量	入 数	税抜価格	税込価格
4053	95 g	10×6	420円	454円
商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)		商品重量	J A Nコード	
60×78×60 (mm)		270g	4906657405303	
ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)		ケース重量	ITFコード/GTINコード	
340×260×290 (mm)		18.2kg	無	
賞味期間	保存方法			流通温度
1年	冷暗所に保存してください。開封後要冷蔵			常温
原材料名	セールスポイント・一般品との違い			
有機醤油、のり(ひとえぐさ、あまのり)、粗糖、麦芽水飴、魚介エキス、椎茸(国内産)、みりん ※原材料中に大豆、小麦、さばを含む	<p>◎磯の香り豊かな海苔に国内産椎茸を加え、杉の桶でじっくり熟成した「有機純正醤油」で香り良くとろりと炊き上げました。</p> <p>◎醤油と佃煮の島、香川県小豆島の老舗メーカーの昔ながらの頑固な味(醤油がよくきいた)のり佃煮です。</p> <p>○一般に使用されるアミノ酸・増粘多糖類・着色料等は使用しておりません。</p> <p>○原材料の大豆は遺伝子組換えされていません。</p>			
アレルギー物質(28品目)	小麦、大豆、さば			
容器包装資材	本体：ガラスビン キャップ：スチール キャップシール：プラ(P P) ラベル：紙			
栄養成分表示(100g当たり)	エネルギー 145kcal たんぱく質 6.6g 脂 質 1.2g 炭水化物 27.0g ナトリウム 2800mg ----- 食 塩 分 7.1g			
ラベル表示	有・ <input checked="" type="radio"/> 無			
備考	製造工程 《椎茸》1水もどし→スライス 《ひとえぐさ、あまのり》2選別(異物除去) 3計量混合 4ミンチ 5漬込(一晚) 6加熱(5+1) 7充填 8金属検知機 9蒸気殺菌 10ラベラー 11箱詰			
品質保持剤		無		
発売日		2003年9月		
金属検知機		ウエイトチェッカー		
fe 2.5 ㎍ sus 3.5 ㎍		有・ <input checked="" type="radio"/> 無 g ~ g		

