(株)純正食品マルシマ　　商品インフォメーション　　2016 年 7 月

商品名
マルシマ　佃煮屋のこだわり　鰹昆布

商品コード	内容量	入　数	税抜価格	税込価格
3039	100g	20	650円	702円

商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)	商品重量	JANコード
135×180×25 (mm)	133g	4906657303906

ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)	ケース重量	ITFコード/GTINコード
280×150×380 (mm)	3 kg	無

賞味期間	保存方法	流通温度
1年	直射日光を避け、常温で保存してください	常温

原材料名

醤油(大豆、小麦を含む)、粗糖、昆布、かつお節、醸造酢、みりん、かつお節エキス

原料産地

アレルギー物質(28品目)

小麦、大豆

容器包装資材

化粧箱：紙
袋：プラ(アルミ、ナイロン)

栄養成分表示(100g当たり)

エネルギー	205kcal
たんぱく質	10.1g
脂質	1.7g
炭水化物	37.4g
ナトリウム	2960mg
食塩相当量	7.5g

ラベル表示	有・(無)

セールスポイント・一般品との違い

◎北海道産の「真昆布」を国産丸大豆醤油で丹念に炊き上げ、枕崎産鰹節を甘辛く味付けした「でんぶ」と和えた昆布佃煮の逸品です。

◎厚手の昆布にしっかりと味を馴染ませた、もちもちとした食感の良い佃煮です。
昆布の旨味を出す為に弱火でコトコト時間をかけてじっくりと煮込みました。
保存料、着色料、化学調味料は使用しておりません。

◎温かいごはんはもちろん、お茶漬け、おむすびの具、お粥にも良く合います。
※開封後は冷蔵庫で保管の上、早めにお召し上がりください。

●温暖な気候に恵まれた醤油の島、小豆島で佃煮の製造が始まったのは終戦後の昭和20年です。当時は食糧もなく、初めて作った佃煮は本来は捨てられるさつま芋の茎を炊き上げた「いもづる」の佃煮でした。
硬い「いもづる」を、試行錯誤の末に小豆島特産の醤油で炊き上げ、苦心して完成したものでした。
『鰹昆布』はそんな小豆島の佃煮職人が材料を吟味し、職人魂と技を尽くして作った、自信をもってお奨めする佃煮の逸品です。

製　造　工　程

《昆布》 1 洗浄・ボイル→煮込み(＋調味料)→冷却

《鰹節》 2 煮込み(＋調味料)→冷却

3 混合(１＋２)　4 充填

5 検査(X線検査(fe0.7mm・sus0.8mm・ガラス1.5mm)・ウェイトチェッカー)

6 殺菌　7 包装(化粧箱入・賞味期限印字)　8 箱詰

備　考

ITFコード：14906657303903
※必要な際、出荷時に貼り付け

品質保持剤	発　売　日
無	２０１２．１１
金属検知機	ウエイトチェッカー
有・(無) fe　ミリ sus　ミリ	(有)・無 0　g～　+5　g

株式会社純正食品マルシマ
〒722-0051 広島県尾道市東尾道9番地2
TEL.(0848)20-2506 FAX.(0848)20-2363