

		商 品 名				
		マルシマ 尾道ラーメン				
		商品コード	内容量	入 数	税抜価格	税込価格
		2822	115g(麺90g・スープ25g)	20	170円	184円
		商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)		商品重量	JANコード	
		180×114×35 (mm)		125g	4906657282201	
		ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)		ケース重量	ITFコード/GTINコード	
370×150×245 (mm)		2.72kg	無			
賞味期間		保存方法			流通温度	
6 ヶ月		直射日光、高温多湿を避け出来るだけ涼しいところに保存して下さい。			常温	
原材料名		セールスポイント・一般品との違い				
油揚げ麺（小麦粉、植物油脂(パーム油)、馬鈴薯澱粉、小麦たん白、食塩）、有機醤油（大豆（遺伝子組換えでない）、小麦）、みりん、食塩、ちりめんエキス、酵母エキス、魚介エキス(エソ、グチ、ハモ)、オリーブオイル、香辛料、貝カルシウム、酸化防止剤（ビタミンE）		◎尾道ラーメンの特徴である小魚を使用した醤油味の即席和風麺です。 ◎麺は国内産小麦粉を100%使用し、かん水を使用せず、カキ殻カルシウムでコシのある麺に仕上げました。麺、スープに、牛・豚・鶏原料は一切使用しておりません。 ◎特製スープは熟成させた有機醤油をベースに小魚からとった「だし」をたっぷり使用し、オリーブオイルでヘルシーに仕上げた風味豊かな本格スープです。また、化学調味料などは使用しておりません。 〈本品製造工場では「そば、卵、えび、かに」を含む製品を生産しています。〉				
原料産地						
アレルギー物質(28品目)						
小麦、大豆						
容器包装資材						
外袋：プラ（PP） 内袋：プラ（PE、PA）						
栄養成分表示(1食当たり)		製 造 工 程				
エ ネ ル ギ ー 455kcal たん ぱ く 質 11.5g 脂 質 18.7g 炭 水 化 物 60.1g ナ ト リ ウ ム 1.9g ----- 食 塩 相 当 量 4.9g		《麺》 1 原料混合→麺の形成→蒸気で蒸す→表面乾燥→フライ処理 →金検 《スープ》 2 加熱攪拌→冷却→充填 3 包装（ウェイトチェック） 4 製品				
ラベル表示		◎有・無				
備 考		品質保持剤		発 売 日		
・2004年10月リニューアル ・1ケース（20食入）JANコード：4906657028229 ナトリウム1.9g（めん0.4g、スープ1.5g） ・原材料変更：丸大豆醤油→有機醤油 2013年9月製造分～		無		2002年5月22日		
		金属検知機		ウェイトチェッカー		
		◎有・無 fe 1.5 ㎖ sus 9.0 ㎖		◎有・無 115 g～ 119 g		

