(株)純正食品マルシマ　　商品インフォメーション　　2014 年 12 月



商品名
マルシマ　直火釜炊き花梨しょうが湯（袋入）

商品コード	内容量	入　数	税抜価格	税込価格
5559	100g(20g×5)	20	330円	356円

商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)	商品重量	JANコード
120×220×20 (mm)	118g	4906657555909

ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)	ケース重量	ITFコード/GTINコード
350×150×210 (mm)	2.7kg	149 06657 55590 6

賞味期間	保存方法	流通温度
2年	直射日光、高温多湿を避け、常温で保存して下さい。	常温

原材料名

粗糖、三温糖、生姜、馬鈴薯澱粉、本葛、黒糖、花梨粉末、節蓮根粉末

※「馬鈴薯」は遺伝子組換えでないものを使用しています。

原料産地

アレルギー物質(28品目)

無

容器包装資材

内装：プラ（PP、PET）
外装：プラ（PP）
外箱：ダンボール

栄養成分表示(一袋20g当たり)

エネルギー	79kcal
たんぱく質	0.1ｇ
脂質	0.1ｇ
炭水化物	19.3ｇ
ナトリウム	1mg

ラベル表示	(有)・無

セールスポイント･一般品との違い

◎南国の太陽をいっぱい浴びて育った高知県産生姜を『一物全体食』の考えから丸ごとすりおろし、たっぷりと使用し、花梨粉末や節蓮根粉末も加えました。

◎甘みに精製度の低い粗糖や黒糖を使用し、昔ながらの「直火釜」で炊いていますのでコクがあります。

＜お召し上がり方＞
本品一袋に約150cc（約カップ８分目）の熱湯を注ぎ、良くかき混ぜてお召し上がり下さい。

※お湯の量はお好みにより加減して下さい。
※夏期にはお湯で溶いた後、冷やしたり、凍らせても美味しくお召し上がり頂けます。
※生姜を丸ごとすりおろしていますので不溶解物（繊維質）がありますが品質に問題はありません。
※熱湯を使用しますのでヤケドにご注意下さい。

製　造　工　程

《生しょうが》　１洗浄　２すりおろし　３加熱殺菌

４混合・火入れ（３＋計量したその他原料）　５乾燥　６個装計量充填

７金属検知機　８ウエイトチェック　９印字　１０包装

１１金属検知機　１２ウエイトチェック　１３検品　１４箱詰め

１５出荷

備　考

※2014年リニューアル
・商品名変更　花梨入りしょうが湯→花梨しょうが湯
・パッケージデザイン変更
・原材料表示変更

品質保持剤	発　売　日
無	
金属検知機	ウエイトチェッカー
(有)・無 fe 0.8 ミリ sus 1.2 ミリ	(有)・無 21 g～ 22 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