

商 品 名				
マルシマ 直火釜炊きしょうが湯 (袋入)				
商品コード	内容量	入 数	税抜価格	税込価格
5534	100g(20g×5)	20	310円	335円
商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)		商品重量	J A Nコード	
120×220×20 (mm)		118g	4906657553400	
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 55340 7	
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	セールスポイント・一般品との違い			
粗糖、三温糖、生姜、馬鈴薯澱粉、本葛、黒糖、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。	<p>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て、たっぷりを使用し、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。</p> <p><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。</p> <p>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。</p>			
アレルギー物質(27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			
栄養成分分析結果(一袋20gあたり)	製造工程			
エネルギー 78kcal たんぱく質 0.1g 脂質 0.0g 炭水化物 19.5g ナトリウム 1mg	<p>《生しょうが》 1 洗浄 2 すりおろし 3 加熱殺菌</p> <p>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</p> <p>7 金属検知 8 ウエイトチェック 9 印字 10 包装</p> <p>11 金属検知 12 ウエイトチェック 13 検品 14 箱詰</p>			
ラベル表示	有・無			
備考	品質保持剤		発売日	
2014年リニューアル ・パッケージデザイン変更 ・原材料表示順変更	無		2014年6月	
	金属検知機 有・無		ウエイトチェッカー 有・無	
	fe 0.8 ミリ sus 1.2 ミリ		21 g ~ 22 g	

