

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
2882	115g(めん90g)	20	180円	194円
商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)		商品重量	J A N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)		2.7kg	無	
賞味期間	保存方法			流通温度
6ヶ月	直射日光、高温多湿を避けてなるべく涼しいところに保存してください。 においの強いもののそばで保管しないでください。			常温
原材料名	セールスポイント・一般品との違い			
油揚げめん(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)・小麦を含む)、みりん、ちりめんエキス、魚介エキス、オリーブ油、酵母エキス、玉ねぎエキス、食塩、香辛料/貝カルシウム、酸化防止剤(ビタミンE)	<p>◎尾道ラーメンの特徴である小魚を使用した、しょうゆ味の即席麺です。</p> <p>◎からだにやさしいスープ 牛・豚・鶏を使用せず杉の桶で熟成し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さっぱり仕上げた風味豊かな本格スープです。 化学調味料は使用していません。</p> <p>◎コシのあるおいしい麺 国産小麦100%使用。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。</p> <p>〈本品製造工場では「そば、卵、えび、かに」を含む製品を製造しています。〉</p>			
アレルギー物質(27品目)	小麦、大豆			
容器包装資材	外袋：プラ (PP) 内袋：プラ (PE、PA)			
製 造 工 程				
《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				
栄養成分表示(1食(115g)当たり)				
エ ネ ル ギ ー	455kcal			
たん ぱ く 質	11.1g			
脂 質	17.7g			
炭 水 化 物	62.9g			
食 塩 相 当 量	4.1g			
- め ん ぱ ン	1.1g			
- ス ー プ	3g			
ラベル表示	(有)・無			
備 考	・ ケース販売用JANコード(20食入)：4906657028229 ・ 2004年10月、2013年9月、2018年4月リニューアル		品質保持剤	発 売 日
		無	2002年5月22日	
		金属検知機	ウェイトチェッカー	
		(有)・無	(有)・無	
		fe 1.5 ㎍ sus 9.0 ㎍	115 g ~ 119 g	

