(株)純正食品マルシマ　　商品インフォメーション　　2022 年 11 月

商品名				
マルシマ　ベジ辛醤　麻婆豆腐の素				
商品コード	内容量	入　数	税抜価格	税込価格
2104	80ｇ(40g×2)	24	238円	257円

商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)	商品重量	JANコード
120×180×20 (mm)	86g	4906657210457
ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)	**ケース重量**	**ITFコード/GTINコード**
250×90×200 (mm)	2.2kg	14906657210454

賞味期間	保存方法	流通温度
8ヶ月	直射日光・高温多湿を避け、常温で保存。	常温

原材料名

有機醤油（国内製造）、粗糖、なたね油、大豆加工品、玉ねぎ、発酵調味料、食塩、でん粉、生姜、パプリカ粉末、りんご酢、酵母エキス、ジャンボにんにく、にんにく、唐辛子粉末、山椒粉、（一部に小麦・大豆・りんごを含む

原料産地

有機大豆 ： アメリカ
有機小麦 ： アメリカ
粗　　糖 ： 鹿児島県
な た ね ： オーストラリア、日本
玉 ね ぎ ： 日本
生　　姜 ： 日本
ジャンボにんにく ： 広島県

アレルギー物質(28品目)

小麦、大豆、りんご

容器包装資材

外　装：プラ
内　装：プラ

栄養成分表示(1袋40g当たり)

エネルギー	83kcal
たんぱく質	3.0ｇ
脂質	4.2ｇ
炭水化物	8.2ｇ
食塩相当量	3.7ｇ

ラベル表示　(有)・無

セールスポイント・一般品との違い

◎和山椒が香る！植物素材100％の麻婆豆腐の素。
（1袋2～3人前×2回分）

◎国産山椒、国産大豆そぼろ、尾道ジャンボにんにく、有機（オーガニック）醤油などを使用したカラダにやさしく「しびれピリ辛」アクセントの効いた醤（ジャン）です。

◎たんぱく加水分解物不使用。

◆材料と作り方◆
【材料】木綿豆腐…350ｇ
ネギ…1/4本（30ｇ）
ごま油…大さじ1/2
麻婆豆腐の素…1袋（40ｇ）
【作り方】①豆腐をキッチンペーパーで包み水気をしっかり切ってから一口大に切る
②ネギを小口切りにする
③フライパンにごま油を敷き、①②を強火で2分炒める
④火を止め、麻婆豆腐の素を絡めたら完成

○さらに、麺類と絡めてピリ辛まぜ麺としてもお楽しみ頂けます。

※内装開封後は必ず使い切ってください。
※調理中の火の取扱いや、やけどには充分ご注意ください。

※社内規定に基づき原料又は製品の放射能検査を行っております。

製　造　工　程

1原料混合　2殺菌　3原料投入・混合　4冷却　5異物除去

6加温充填（個装）　7冷却　8外装充填　9ウエイトチェック

10シール・印字　11検品　12箱詰

備　考	品質保持剤	発　売　日
製造所：(株)マナ 京都府亀岡市東別院町東掛室22番地1	無	2021年10月
	金属検知機	ウエイトチェッカー
	有 ・ (無) fe　ミリ　sus　ミリ	(有) ・ 無 85.2 g～ 125.2 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