(株)純正食品マルシマ　　商品インフォメーション　　2023 年 4 月

商品名				
マルシマ　さぬきゆでうどん3食セット				
商品コード	内容量	入　数	税抜価格	税込価格
2733	600ｇ (200g×3袋)	30 (6×5)	440円	475円

商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)	商品重量	JANコード
140×190×70 (mm)	644g	4906657273353
ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)	**ケース重量**	**ITFコード/GTINコード**
205×270×150 (mm)	4.1kg	無

賞味期間	保存方法	流通温度
90日	直射日光・高温多湿を避け、常温で保存してください。	常温

原材料名

小麦粉(小麦(国産))、食塩 / pH調整剤(乳酸)

原料産地

小麦 ： 北海道

アレルギー物質(28品目)

小麦

容器包装資材

内袋：プラ
外袋：プラ

栄養成分表示(1食(200g)当たり)

エネルギー	254kcal
たんぱく質	7g
脂質	1.4g
炭水化物	53.2g
食塩相当量	1.2g

ラベル表示	(有)・無

セールスポイント・一般品との違い

◎常温保存可能

◎ゆで時間2～3分。手軽に本場さぬきの味を楽しめます。

◎国産小麦を使用

◎さぬき独特の技術で手打うどんのコシと風味を再現しました。

○スープは付いておりませんので、お好みの味でお楽しみください。

＜調理方法＞
①鍋で1食(200g)あたり300～350mlの水を沸かします。
②充分に沸騰させたらうどんを入れて2～3分間ゆでます。
③丼にうつした後つゆや醤油を加え、ねぎ、唐辛子、のりなど、お好みの薬味を入れてお召し上がりください。
④卵を割り込めば月見うどんが出来ます。

※おいしさを保つため「pH調整剤(乳酸)」を使用しております。
麺に酸味臭がありますが、ゆでると蒸発いたします。
※調理の際、熱湯を使用しますので、やけど等にご注意ください。
※開封後は即日中にお召し上がりください。

※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練り　２熟成　３圧延　４切り　５ゆで　６水洗い

７浸漬（pH調整）　８一次包装　９殺菌

１０量目・金属検知・目視検査　１１箱詰

備考

製造者：さぬき麺業株式会社
香川県高松市松並町933-1

品質保持剤	発売日
無	2023年4月1日
金属検知機	ウエイトチェッカー
(有)・無 fe 0.5 ミリ sus 0.8 ミリ	有・(無) g～　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