(株)純正食品マルシマ　　商品インフォメーション　　2024 年 2 月

商品名				
マルシマ　お好みソース 広島そだち				
商品コード	内容量	入　数	税抜価格	税込価格
1655	500ｇ	12	600円	648円

商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)	商品重量	JANコード
75×200×40 (mm)	540g	4906657165504
ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)	**ケース重量**	**ITFコード/GTINコード**
330×215×180 (mm)	6.6kg	104906657165503

賞味期間	保存方法	流通温度
1 年	直射日光・高温多湿を避け、常温で保存してください。 開封後は冷蔵庫（1℃以上１０℃以下）に保存してください。	常温

原材料名

野菜・果実（トマト（国産）、りんご、玉ねぎ、その他）、糖類（粗糖・ぶどう糖果糖液糖）、有機醤油（大豆・小麦を含む）、米酢、でんぷん、食塩、魚介エキス、昆布エキス、酵母エキス、香辛料

原料産地

トマト　：　広島県
りんご　：　広島県
たまねぎ：兵庫県

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（PP）
本体：プラ（PP、EVOH）
キャップ：プラ（PP）
キャップシート：アルミ

栄養成分表示(100g当たり)

エネルギー	137kcal
たんぱく質	1.5g
脂質	0.1g
炭水化物	32.5g
食塩相当量	4.6ｇ

ラベル表示	(有)・無

セールスポイント･一般品との違い

◎「まじめにおいしい」お好みソース

◎国産トマト、国産りんごを贅沢にまるごと使ったフルーティな味わい。

◎本場広島で生まれた『広島そだち』は、国産の野菜や果物の甘みが活きています。

◎杉桶で熟成された有機醤油、広島の天然水仕込みの純米酢を使用してバランスのいい味に仕上げました。

◎お好み焼きはもちろん、焼きそば、ハンバーグ、フライ、カレーの隠し味など色々なお料理にご利用いただけます。

○広島のお好み焼きの歴史は、広島の街の復興の歴史とともにあります。焼け野原となった広島で、戦前から安く手軽に食べられていた「一銭洋食」をベースに広まり広島の人々の空腹を満たし心を癒しました。
焼け野原からの復興を願った人々に元気を与えたお好み焼きは、広島の復興を象徴する「ソウルフード」です。
これからも子どもたちがお好み焼きをほお張れる平和な日々が続きますように。

※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野菜・果実　２洗浄・粉砕

３煮熱（２＋有機醤油、糖類、食塩、調味料、香辛料）

４加熱（３＋米酢、でんぷん）　５冷却　６充填　７オートチェッカー

８箱詰

備　考

製造所：センナリ㈱
広島市安佐北区安佐町大字久地名原2683-25

品質保持剤	発　売　日
無	2000年1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) 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