

商 品 名					
マルシマ 本枯れ和風だし (小袋タイプ) 新					
商品コード	内容量	入 数	税抜価格	税込価格	
2007	192g(8g×24)	12	1,070円	1,156円	
商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)		商品重量	J A Nコード		
183×68×75 (mm)		255g	4906657200700		
ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)		ケース重量	ITFコード/GTINコード		
380×150×240 (mm)		3.5kg	01049 06657 20070 9		
賞味期間	保存方法			流通温度	
1年	直射日光を避け、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				
食塩(国内製造)、砂糖(てんさい)、かつお節粉末、酵母エキス、でん粉分解物、鰹エキス、昆布粉末 ※かつお節粉末は「本枯れ鰹節」を、食塩は「にがり分」を含む塩を使用しています。	<p>◎国産本枯れ鰹節と北海道産昆布の「旨味」がお料理を引き立てます。素材のもつおいしさにこだわった“だし”です。</p> <p>◎国内で水揚げされた、新鮮な本かつおは落葉樹の煙でいぶされ、さらに「カビ付け」と呼ばれる工程を2回以上繰り返して、じっくりと熟成されます。こうすることによって、臭みがなく旨みの濃い風味豊かなだしがとれるようになります。素材がもつおいしさはじっくり時間をかけて生まれます。</p> <p>◎みそ汁のだし、麺のかけつゆ、煮物、天つゆ、その他、和風・中華料理などに、ご利用いただけます。</p> <p>◎お好みにより加減してご使用ください。</p> <p>※溶かしたときに不溶解物がありますが、これは本枯れ鰹節及び昆布の成分ですので、安心してお召し上がりください。</p>				
アレルギー物質(28品目)	無				
容器包装資材	<p>外箱：紙 内袋：プラ シュリンク：プラ</p>				
栄養成分表示(1袋(8g)当たり)	<p>1 原料 2 混合 3 造粒 4 篩通し(16メッシュ パス)</p> <p>5 マグネット(9000ガウス) 6 仮取り 7 小袋パック</p> <p>8 ウェイトチェッカー 9 包装 10 箱詰</p>				
エ ネ ル ギ ー	18kcal				
た ん ぱ く 質	1.4g				
脂 質	0.1g				
炭 水 化 物	3.0g				
食 塩 相 当 量	3.2g				
ラベル表示	(有)・無				
備考				品質保持剤	発 売 日
			無	2000年9月	
			金属検知機	ウェイトチェッカー	
			有・(無)	(有)・無	
			fe ｼﾘ sus ｼﾘ	8.8 g ~ 9.4 g	

