

商 品 名				
マルシマ 本枯れ和風だし(お徳用タイプ)				
商品コード	内容量	入 数	税抜価格	税込価格
2008	200 g	12	820円	886円
商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)		商品重量	J A Nコード	
130×205×65 (mm)		216g	4906657200809	
ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)		ケース重量	ITFコード/GTINコード	
350×100×300 (mm)		3kg	01049 06657 20080 8	
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、砂糖(てんさい)、かつお節、酵母エキス、デキストリン、鰹エキス、昆布粉末	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。			
かつお節は「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。デキストリンはタピオカでんぷんより作られたものです。	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、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。			
	和風・中華料理・煮込み料理など、幅広くご利用いただけます。			
	遺伝子組換え原料は使用しておりません。			
	お徳用タイプの200gパックです。			
	溶かしたときに不溶物がありますが、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。			
アレルギー物質(27品目)	無			
容器包装資材	袋：プラ(PE、PET)			
栄養成分分析結果(100gあたり)	製造工程			
エネルギー 212.5kcal	1原料 2混合 3造粒 4篩通し(16メッシュ パス)			
たんぱく質 22.5g	5マグネット(9000ガウス) 6仮取り 7計量・充填			
脂質 0.25g	8箱詰 9出荷			
炭水化物 28.75g				
ナトリウム 17.5g				
-----				
食塩相当量 45g				
ラベル表示	有・無			
備考			品質保持剤	発売日
			無	2000年11月
			金属検知機	ウエイトチェッカー
			有・無	有・無
			fe ミリ sus ミリ	g ~ g

