

商品基本情報					商品発売日	仕様書更新日
					20000101	20251129
商品コード		JANコード			ITFコード	
4811		4906657481109			無	
商品名					内容量	
マルシマ 村のこんにやく(糸)					220g	
本体価格	税込価格	ケース入数	賞味期間	流通温度	販売期間	
180円	194円	20	120日	常温	通年	
商品サイズ(mm)	商品重量(g)	ケースサイズ(mm)	ケース重量(kg)	ボールサイズ(mm)	ボール重量(g)	ボール入数
175×115×35	420	360×130×285	8.5			
商品画像			イメージ画像			
						
商品説明						
<p>◎“村のこんにやく”は標高650mの高地、広島県神石高原町で作られています。 ◎天然地下水を使用した風味豊かなこんにやくをどうぞご賞味ください。 ◎海藻粉末を使用していないので、国産のこんにやく芋本来の自然な色合いです。 ◎味の絡みやすい太さで、麺の代替品としても重宝します。 ◎醤油や味噌でシンプルに素材の味を楽しんだり、にんにくや生姜を効かせて、食べ応えのあるごはんのおかずとしてもおすすめです。 ※凍らせないでください。 ※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。</p>						
お召し上がり方						
原材料名						
こんにやく粉(国産) / 水酸化カルシウム ※水酸化カルシウムは貝殻を100%原料としています。						
栄養成分表示				アレルゲン		
100g当たり				-		
エネルギー	6kcal	その他成分				
たんぱく質	0g					
脂質	0g					
炭水化物	2.9g					
食塩相当量	0g			販売者		
				(株)純正食品マルシマ		
				製造者・製造所・加工者・加工所		
分析機関・引用				製造者	株式会社 新内農園	
保存方法						
直射日光、高温多湿を避け保存して下さい。						



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

製造工程

1こんにゃく精粉原料2海藻粉末混ぜ合わせ3のりだし4練り合わせ5系こんにゃく製造プラント6加熱7袋詰め8冷却9梱包10出荷

注意喚起・強調表示

包材部位名	包材分類	包材材質構成	1個重量(g)	包材コード
外装	プラ	PE,PA		

品質保持剤の種類	名称・型番	製造メーカー名	1個重量(g)	資材コード

製造工場の品質管理と衛生管理など

取得認証	
取得営業許可	
同一工場内使用アレルゲン	
同一ライン上使用アレルゲン	
コンタミ防止策	
異物混入防止対策	金属検知器
防虫防鼠対策/委託先	
金属検知器の値	fe1.0ミリ～sus2.5ミリ
X線異物検出器の値	
マグネットフィルター	
ストレーナー等のメッシュ	
ウエイトチェッカーの設定値	
放射線機能の実施の有無	
サンプル取得頻度と保存期間	
製造に使用する水	
PL保険の加入の有無	
1ロットの製造数	
製品のリードタイム	

品質管理項目	品質管理基準	検査頻度	検査方法・委託先

衛生管理項目	衛生管理基準	検査頻度	検査方法・委託先



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

商品外装画像

正面

背面

一括表示拡大

栄養成分表示拡大

ケース画像

正面3方

背面3方



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