

商品基本情報					商品発売日	仕様書更新日
					20000101	20240612
商品コード		JANコード			ITFコード	
2093		4906657209307			無	
商品名					内容量	
マルシマ 本枯れ削りぶし					20g	
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	
360円	389円	20	12ヶ月	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
140×220×40	26	410×165×285	0.93			
商品画像			イメージ画像			
						
商品説明						
<p>◎二番カビ以上つけた国産かつお節(枯れぶし)を使用しています。 ◎コウジカビによって脂質が分解され、上品でまろやかな味と香りが醸し出されます。</p> <p>◎ソフト削りですから、からまずに使いやすく、姿のよい削り節です。《ミニメモ》 ☆焙乾・カビ付けから生まれる削り節の美味しさ。・焙乾によって…いぶしたとき、広葉樹(なら・樫・クヌギ等)のやわらかい独特の香りにつき、同時に魚臭を消します。・コウジカビ属の優良カビのカビ付けによって…カビが内部の水分を吸いだすので、均一に乾燥できます。又だし汁のにごりの原因となる脂質が分解されます。 ※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						
かつおのかれぶし(国内製造)						
栄養成分表示				アレルゲン		
100g当たり				-		
エネルギー	343kcal	その他成分		販売者  (株)純正食品マルシマ  製造者・製造所・加工者・加工所		
たんぱく質	78.7g					
脂質	3.0g					
炭水化物	0.3g					
食塩相当量	1.1g					
分析機関・引用				製造所	株式会社桑田商店	
保存方法						
直射日光・高温多湿を避け保存してください。						



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水揚げ・冷凍2解凍解体3煮熟4骨抜き5焙乾6仕上げ7カビ付け8天日干し(※7・8:2回以上繰り返す)9湯洗浄10蒸煮11放冷12切削(削り)13マグネット14計量充填(不活性ガス充填)15金属検知機16箱詰

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,PP,EVOH		

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
不活性化ガス充填(窒素N2)				

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～sus2.0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