

商品基本情報					商品発売日	仕様書更新日
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。 ◎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。						

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

商品外装画像

正面



背面



一括表示拡大

名称	かつおのかれぶし削りぶし
原材料名	かつおのかれぶし（国内製造）
密封の方法	不活性ガス充てん、気密容器入り
内容量	20g
賞味期限	2027.05.31
保存方法	直射日光・高温多湿を避けて保存してください。
販売者	（株）純正食品マルシマ 広島県尾道市東尾道9番地2 TEL. 0848-20-2506
製造所	株式会社 桑田商店 広島県福山市南松永町1丁目2番3号

栄養成分表示拡大

栄養成分表示（100g当たり）			
エネルギー	343 kcal	炭水化物	0.3 g
たんぱく質	78.7 g	食塩相当量	1.1 g
脂質	3.0 g		
【推定値】			

ケース画像

正面3方



背面3方

