(株)純正食品マルシマ　　商品インフォメーション　　2021 年 1 月

| 商品名 | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 丸島醤油　小豆島手延べそうめん | | | | |
| 商品コード | 内容量 | 入　数 | 税抜価格 | 税込価格 |
| 2750 | 250ｇ | 18 | 420円 | 454円 |

| 商品サイズ(幅)×(高)×(奥行) | 商品重量 | JANコード |
|---|---|---|
| 92×235×18 (mm) | 265g | 4978326180330 |
| **ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)** | **ケース重量** | **ITFコード/GTINコード** |
| 370×100×220 (mm) | 5kg | 無 |

| 賞味期間 | 保存方法 | 流通温度 |
|---|---|---|
| ３年 | 直射日光・多湿を避け涼しい所で保存してください。 | 常温 |

**原材料名**

小麦粉（国内産）、食塩、ごま油

**原料産地**

**アレルギー物質(28品目)**

小麦、ごま

**容器包装資材**

袋：プラ（PP）

**栄養成分表示(100g当たり)**

| | |
|---|---|
| エネルギー | 340kcal |
| たんぱく質 | 9.9g |
| 脂質 | 2.2g |
| 炭水化物 | 70.1g |
| 食塩相当量 | 5.3g |

| ラベル表示 | 有・無 |
|---|---|

**セールスポイント・一般品との違い**

◎天日干し・国内産小麦粉使用

◎そうめんの本場、小豆島で国内産小麦粉を使用し、昔ながらの手法（手延べ製法）で、丹精こめて造りました。

◎こまやかな風味と腰の強いそうめんは、そうめん造りに適した気候と手延べならではの味わいです。

◎塩はニガリ成分を含んだものを使用しています。

**製造工程**

１原料を水でこねる　２熟成と延ばしを交互に繰り返す

３生地を八の字状に巻き取る　４手延べ　５天日乾燥

６切断　７結束　８箱詰　９製品

| 備考 | 品質保持剤 | 発売日 |
|---|---|---|
| | 無 | |
| | 金属検知機 | ウエイトチェッカー |
| | 有・無 | 有・無 |
| | fe 0.8 ミリ sus 1.2 ミリ | g～　g |

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