

商 品 名				
マルシマ 本枯れ削りぶし				
商品コード	内容量	入 数	税抜価格	税込価格
2093	20 g	20	320円	346円
商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)		商品重量	JANコード	
140×220×40 (mm)		26g	4906657209307	
ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)		ケース重量	ITFコード/GTINコード	
410×165×285 (mm)		0.93kg	無	
賞味期間	保存方法			流通温度
1年	直射日光・高温多湿を避け保存してください。			常温
原材料名	セールスポイント・一般品との違い			
かつおのかれぶし (国内製造) —— 原料産地 —— かつおのかれぶし : 鹿児島県	<p>◎2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。</p> <p>◎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。</p> <p>《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がつき、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。 又だし汁のごりの原因となる脂質が分解されます。</p> <p>※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>			
アレルギー物質(28品目)	無			
容器包装資材	袋: プラ(PE、PP、EVOH)			
栄養成分表示(100g当たり)	<p style="text-align: center;">製 造 工 程</p> <p>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</p>			
エ ネ ル ギ ー	343kcal			
たん ぱ く 質	78.7g			
脂 質	3.0g			
炭 水 化 物	0.3g			
食 塩 相 当 量	1.1g			
ラベル表示	(有)・無			
備 考			品質保持剤	発 売 日
			不活性ガス	
			金属検知機	ウエイトチェッカー
			(有)・無	有・無
			fe 1.0 ㎍ sus 2.0 ㎍	g ~ g

