

		商 品 名				
		マルシマ 寒ひじき				
		商品コード	内容量	入 数	税抜価格	税込価格
		3301	24 g	30	460円	497円
		商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)		商品重量	JANコード	
		140×215×30 (mm)		32g	4906657 330100	
		ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)		ケース重量	ITFコード/GTINコード	
		370×200×280 (mm)		1.5kg	無	
賞味期間	保存方法			流通温度		
1年	高温多湿・直射日光を避け、常温で保存してください。			常温		
原材料名	セールスポイント・一般品との違い					
ひじき (瀬戸内海産)	<p>◎寒の時期に瀬戸内海で採取したひじきをその日のうちに釜炊きし寒風天日干しをしていますので柔らかく、水戻しをするだけでそのままサラダ感覚で食べられます。</p> <p>◎生炊きの特長は、枝部(長ひじき)と葉部(芽ひじき)がくつついたまま仕上がり磯の香りが強いのが特長です。</p> <p>◎あくが少なく歯ごたえ舌ざわりが良いのが特長です。</p> <p>◎水戻りが早く無着色なので天然の褐色に戻ります。</p> <p>《お召し上がり方》          本品をよく水洗いし、お湯、または水で5分程度戻してそのまま美味しくお召し上がりいただけます。          海藻サラダ、酢の物、汁物、ひじき煮、白和え、ポン酢和えなどでお召し上がりください。</p> <p>(注) 本品製造工場では卵・乳成分・小麦・えび・かにを含む製品を製造しています。</p>					
アレルギー物質(28品目)	無					
容器包装資材	<p>袋：プラ (PP)          シール：紙</p>					
栄養成分表示(100g当たり)	<p style="text-align: center;">製 造 工 程</p> <p>1 採取 2 釜炊き 3 蒸らし 4 洗浄 5 天日干し・選別          6 計量・充填 7 ラベル 8 箱詰</p>					
熱 量	165kcal					
たんぱく質	9.7g					
脂 質	2.3g					
炭水化物	46.7g					
食塩相当量	8.6g					
ラベル表示	<input checked="" type="radio"/> 有・無					
備考				品質保持剤	発 売 日	
				無	2012.4.20	
				金属検知機	ウエイトチェッカー	
				<input checked="" type="radio"/> 有・無	有・ <input checked="" type="radio"/> 無	
				fe 1.2 ㎎ sus 1.5 ㎎	g ~ g	

