

商 品 名				
マルシマ 直火釜炊きしょうが湯 (袋入)				
商品コード	内容量	入 数	税抜価格	税込価格
5534	100g(20g×5)	20	345円	373円
商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)		商品重量	JANコード	
120×220×20 (mm)		118g	4906657553400	
ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)		ケース重量	ITFコード/GTINコード	
350×150×210 (mm)		2.7kg	14906657553407	
賞味期間	保存方法			流通温度
2年	直射日光・高温多湿を避け、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			
粗糖(さとうきび(鹿児島県産))、三温糖、生姜、馬鈴薯澱粉、本葛粉、黒糖、節蓮根粉末	直火釜で炊いたしょうがの辛みしっかり、濃厚な味わいのしょうが湯です。 ◎本場高知県産生姜を、皮ごと丸ごとすりおろして使用。 ◎昔ながらの「直火釜」でじっくり炊き上げることで「火香」とよばれるコクのある味わいを実現。 ◎加水せず、生姜の汁で炊き上げるのでしっかりと辛みの濃い味に仕上がっています。 ◎甘みには精製度の低い粗糖や黒糖を使用。 ◎南九州産本葛粉、山口県産節蓮根粉末使用。			
原料産地	＜お召し上がり方＞ 1袋を約150mlの熱湯でといてお召し上がりください。 ※お湯の量はお好みにより加減してください。 ※夏季には熱湯でといた後、冷やしたり凍らせても美味しくお召し上がりいただけます。 ※熱湯を使用しますのでやけどにご注意ください。 ※原料由来の不溶解物がありますが品質に問題はありません。 安心してお召し上がりください。 ※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。			
アレルギー物質(28品目)	無			
容器包装資材	内装：プラ (PP, PET) 外装：プラ (PP)			
製 造 工 程				
《生しょうが》 1 洗浄 2 すりおろし 3 加熱殺菌 4 混合・火入れ (3 + 計量したその他原料) 5 乾燥 6 個装計量充填 7 金属検知 8 ウエイトチェック 9 印字 10 外装充填 11 金属検知 12 ウエイトチェック 13 シール・印字 14 検品 15 箱詰				
栄養成分表示(1袋(20g)当たり)				
エネルギー	78kcal			
たんぱく質	0.1g			
脂 質	0g			
炭 水 化 物	19.5g			
食 塩 相 当 量	0g			
ラベル表示	有・無			
備 考	製造所：(株)純正食品マルシマ 高須工場 広島県尾道市高須町4834-9		品質保持剤	発 売 日
		無	2014年6月	
		金属検知機	ウエイトチェッカー	
		有・無	有・無	
		fe 0.8 ㎍ sus 1.2 ㎍	21 g ~ 22 g	

