

商 品 名				
マルシマ 有機生芋刺身こんにやく				
商品コード	内容量	入 数	税抜価格	税込価格
4774	100 g	30	160円	173円
商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)		商品重量	JANコード	
120×20×130 (mm)		280g	4906657477409	
ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)		ケース重量	ITFコード/GTINコード	
310×150×250 (mm)		9kg		
賞味期間	保存方法			流通温度
120日	直射日光、高温多湿を避けてください。			常温
原材料名	セールスポイント・一般品との違い			
有機こんにやく芋 (広島県) / 水酸化カルシウム ※水酸化カルシウムは貝殻を100%原料としています。	◎本品は有機栽培で大切に育てた「在来種」の生芋(収穫まで3年かかります)を100%使用しています。 ◎製法にもこだわり、昔ながらの「缶蒸し製法」で造っていますので、食味が非常によく、味のしみ、歯切れに優れた蒟蒻です。表面を波状にスライスカットすることで、タレが絡みやすく独特の歯触りが楽しめます。 ◎本品は生芋の栽培から製品に至るまで有機JAS規格に基づいて造られています。 ◎アクが少ないため軽く水洗いをするだけでそのまま食べられます。 ◎わさび醤油、からし酢みそ等をつけてお召し上がりください。製品に「たれ」は付いておりません。 ※有機JAS登録認証機関OCC：(オーガニック認証センター) ※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。			
原料産地				
アレルギー物質(28品目)	無			
容器包装資材	袋 : プラ ラベル : 紙			
栄養成分表示(1袋当たり)	製造工程 1 有機生芋 2 原料選別 3 蒸し 4 皮むき 5 ミキサー (4 + 貝カルシウム + 水) 6 練り合せ 7 整形 (缶蒸し機) 8 加熱 9 整形完了 10 裁断 (板状カット→波型スライスカット) 11 袋詰 12 金属検知 13 ラベル貼り付け 14 箱詰			
ラベル表示	有・無			
備考	夏季商品 (4月~7月) 製造者：株式会社 新内農園 広島県神石郡神石高原町上豊松896-2		品質保持剤	発売日
			無	2017年5月
			金属検知機	ウエイトチェッカー
			有・無	有・無
			fe 1.0 ｼﾘ sus 2.0 ｼﾘ	g ~ g

