商品基本情報

商品発売日	仕様書更新日
20210401	20250501

商品コード	JANコード	ITFコード
2755	4978326085956	無

商品名	内容量
丸島醤油 小豆島手延べそうめん	250g

本体価格	税込価格	ケース入数	賞味期間	流通温度	販売期間
500円	540円	18	36ヶ月	常温	通年

商品サイズ(mm)	商品重量(g)	ケースサイズ(mm)	ケース重量(kg)	ボールサイズ(mm)	ボール重量(g)	ボール入数
95×237×20	265	370×105×218	5			

商品画像	イメージ画像
	

商品説明

◎天日干し　◎国産小麦、国産食塩、国産こめ油100%使用　◎そうめんの本場、小豆島で国産小麦粉を使用し、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。　◎製麺用に用いられる北海道産きたほなみは、色、製麺性、食感に優れ、三重県産のニシノカオリは、国産小麦の中でも数少ない硬質系小麦で、高タンパク質なので、歯ごたえがよく、味が良いのが特徴です。この2種類の小麦粉を製造時期、天候によって最適にブレンドして製麺します。

お召し上がり方

原材料名

小麦粉（小麦（国産））、食塩、食用こめ油

栄養成分表示			アレルゲン
100g当たり			準備中
エネルギー	340kcal	その他成分	
たんぱく質	9.9g		販売者
脂質	2.2g		丸島醤油株式会社
炭水化物	70.1g		
食塩相当量	5.3g		製造者・製造所・加工者・加工所
分析機関・引用		製造者	(有)ひとみ麺業

保存方法

直射日光・多湿を避け涼しい所で保存してください。

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

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金属検知　9箱詰　10製品

注意喚起・強調表示	
強調:特色原料	塩はニガリ成分を含んだものを使用しています。
注意:その他	調理の際に熱湯を使用しますのでやけど等にご注意ください。
注意:保存方法	開封後はお早めにお召し上がりください。開封後は湿気、害虫に注意し、密封して保管してください。
注意:保存方法	においが強いもののそばで保管をしないでください。においが移る可能性があります。
注意:コンタミ	本製造工場では「ごま・やまいも」を含む製品を製造しています。

包材部位名	包材分類	包材材質構成	1個重量(g)	包材コード
外装	プラ	PP		

品質保持剤の種類	名称・型番	製造メーカー名	1個重量(g)	資材コード

製造工場の品質管理と衛生管理など	
取得認証	
取得営業許可	
同一工場内使用アレルゲン	
同一ライン上使用アレルゲン	
コンタミ防止策	
異物混入防止対策	金属検知器
防虫防鼠対策/委託先	
金属検知器の値	fe0.8ミリ sus1.2ミリ
X線異物検出器の値	
マグネットフィルターの値	
ストレーナー等のメッシュ	
ウエイトチェッカーの設定値	
放射線機能の実施の有無	
サンプル取得頻度と保存期間	
製造に使用する水	
PL保険の加入の有無	有
1ロットの製造数	
製品のリードタイム	

品質管理項目	品質管理基準	検査頻度	検査方法・委託先

衛生管理項目	衛生管理基準	検査頻度	検査方法・委託先

マルシマ
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

商品外装画像

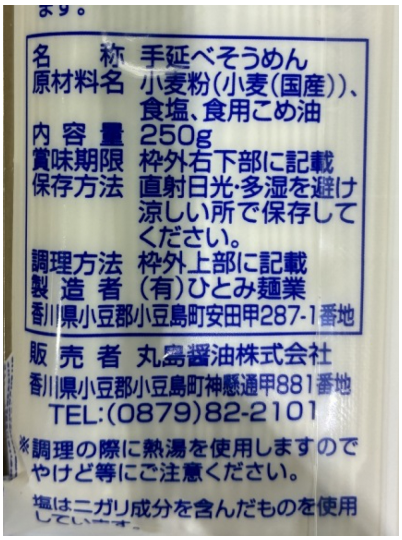
正面



背面



一括表示拡大



栄養成分表示拡大



ケース画像

正面3方



背面3方



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