商品基本情報

商品発売日	仕様書更新日
20230401	20230403

商品コード	JANコード	ITFコード
2733	4906657273353	無

商品名	内容量
マルシマ さぬきゆでうどん3食セット	600g(200g×3袋)

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
440円	475円	30 （6×5)	90日	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
140×190×70	644	530×370×295	22			

商品画像	イメージ画像
	

商品説明

◎常温保存可能　◎ゆで時間2～3分。手軽に本場さぬきの味を楽しめます。　◎国産小麦を使用　◎さぬき独特の技術で手打うどんのコシと風味を再現しました。　○スープは付いておりませんので、お好みの味でお楽しみください。　※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。

お召し上がり方

①鍋で1食(200g)あたり300～350mlの水を沸かします。　②充分に沸騰させたらうどんを入れて2～3分間ゆでます。　③丼にうつした後つゆや醤油を加え、ねぎ、唐辛子、のりなど、お好みの薬味を入れてお召し上がりください。　④卵を割り込めば月見うどんが出来ます。

原材料名

小麦粉(小麦(国産))、食塩 / pH調整剤(乳酸)

栄養成分表示		
1食(200g)当たり		
エネルギー	254kcal	その他成分
たんぱく質	7g	
脂質	1.4g	
炭水化物	53.2g	
食塩相当量	1.2g	
分析機関・引用		

アレルゲン
準備中
販売者
(株)純正食品マルシマ
製造者・製造所・加工者・加工所
製造者　さぬき麺業株式会社

保存方法

直射日光・高温多湿を避け、常温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練り　2熟成　3圧延　4切り　5ゆで　6水洗い　7浸漬（pH調整）　8一次包装　9殺菌10量目・金属検知・目視検査　11箱詰

注意喚起・強調表示	
注意:その他	おいしさを保つため「pH調整剤(乳酸)」を使用しております。麺に酸味臭がありますが、ゆでると蒸発いたします。
注意:その他	調理の際、熱湯を使用しますので、やけど等にご注意ください。
注意:その他	開封後は即日中にお召し上がりください。

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			
内装	プラ			

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	fe0.5ミリ～sus0.8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	
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

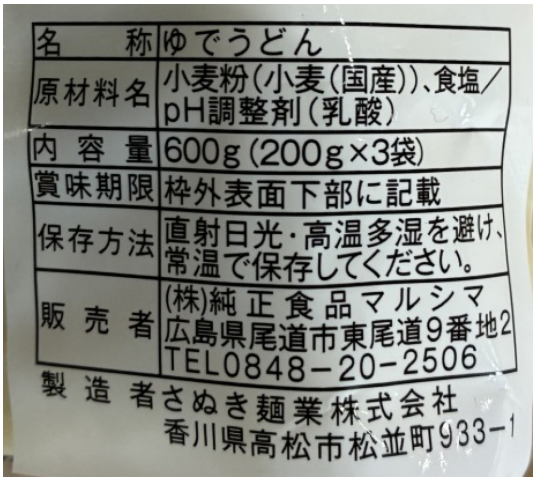
正面



背面

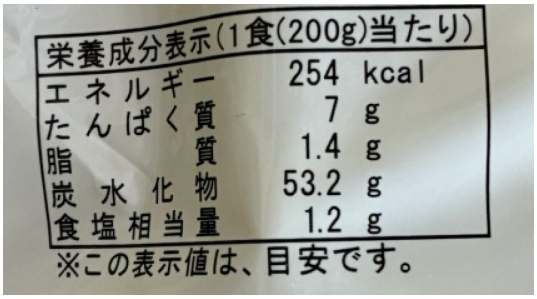


一括表示拡大



名　称	ゆでうどん
原材料名	小麦粉(小麦(国産))、食塩／pH調整剤(乳酸)
内容量	600g(200g×3袋)
賞味期限	枠外表面下部に記載
保存方法	直射日光・高温多湿を避け、常温で保存してください。
販売者	(株)純正食品マルシマ 広島県尾道市東尾道9番地2 TEL0848-20-2506
製造者	さぬき麺業株式会社 香川県高松市松並町933-1

栄養成分表示拡大



栄養成分表示(1食(200g)当たり)	
エネルギー	254 kcal
たんぱく質	7 g
脂質	1.4 g
炭水化物	53.2 g
食塩相当量	1.2 g

※この表示値は、目安です。

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