

商 品 名				
丸島醤油 小豆島手延べそうめん				
商品コード	内容量	入 数	税抜価格	税込価格
2755	250 g	18	460円	497円
商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)		商品重量	JANコード	
95×237×20 (mm)		265g	4978326085956	
ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)		ケース重量	ITFコード/GTINコード	
370×105×218 (mm)		5kg	無	
賞味期間	保存方法			流通温度
3年	直射日光・多湿を避け涼しい所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			
小麦粉(小麦(国産))、食塩、食用こめ油	<p>◎天日干し</p> <p>◎国産小麦、国産食塩、国産こめ油100%使用</p> <p>◎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。</p> <p>◎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。</p> <p>◎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。</p> <p>◎塩はニガリ成分を含んだものを使用しています。</p>			
原料産地	<p>小麦粉：北海道、三重県</p> <p>食塩：香川県</p>			
アレルギー物質(28品目)	小麦			
容器包装資材	袋：プラ(PP)			
栄養成分表示(100g当たり)	<p>1原料を水でこねる 2熟成と延ばしを交互に繰り返す</p> <p>3生地を八の字状に巻き取る 4手延べ 5天日乾燥</p> <p>6切断 7結束 8金属検知 9箱詰 10製品</p>			
エネルギー	340kcal			
たんぱく質	9.9g			
脂質	2.2g			
炭水化物	70.1g			
食塩相当量	5.3g			
ラベル表示	(有)・無			
備 考	製造者：(有)ひとみ麺業 香川県小豆郡小豆島町安田甲287-1番地		品質保持剤	無
		金属検知機	ウエイトチェッカー	
		(有)・無	有・無	
		fe 0.8 ㎍ sus 1.2 ㎍	g～ g	

