

		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	500円	540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						
小麦粉：北海道、三重県 食塩：香川県						
アレルギー物質(28品目)						
小麦						
容器包装資材	製 造 工 程					
袋：プラ(PP)	<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>					
栄養成分表示(100g当たり)						
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	品質保持剤		発 売 日			
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	無					
	金属検知機 (有)・無 fe 0.8 ㎖ sus 1.2 ㎖		ウエイトチェッカー 有・無 g～ g			

