

| 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 | 発売日 |
| | | 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 | |

