

		商 品 名				
		マルシマ 尾道ラーメン				
		商品コード	内容量	入 数	税抜価格	税込価格
		2882	115g(めん90g)	20	180円	194円
		商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)		商品重量	JANコード	
		118×175×35 (mm)		131g	4906657282201	
		ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)		ケース重量	ITFコード/GTINコード	
		400×150×245 (mm)		2.7kg	無	
		賞味期間	保存方法			流通温度
		6ヶ月	直射日光、高温多湿を避けてなるべく涼しいところに保存してください。 においの強いもののそばで保管しないでください。			常温
原材料名		セールスポイント・一般品との違い				
油揚げめん(小麦粉(小麦(国産))、植物油脂(パーム油)、馬鈴薯澱粉、小麦たん白、食塩)、有機醤油、みりん、ちりめんエキス、魚介エキス、オリーブ油、酵母エキス、玉ねぎエキス、食塩、香辛料/酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に小麦・大豆を含む)		◎尾道ラーメンの特徴である小魚を使用した、しょうゆ味の即席麺です。 ◎からだにやさしいスープ 牛・豚・鶏を使用せず杉の桶で熟成した有機醤油をベースに小魚からとった「だし」をたっぷり使用し、オリーブオイルでヘルシーにさっぱり仕上げた風味豊かな本格スープです。 ◎コシのあるおいしい麺 国産小麦の小麦粉を使用。無かん水。 〈本品製造工場では「えび、かに、そば、卵」を含む製品を製造しています。〉				
原料産地		製 造 工 程 《麺》 1 原料混合→麺の形成→蒸気で蒸す→表面乾燥→1食麺形成 →フライ処理→金属検知 《スープ》 2 原料投入・混合→殺菌→冷却→異物除去→充填 3 包装(ウェイトチェック) 4 箱詰				
アレルギー物質(28品目)						
小麦、大豆						
容器包装資材						
外袋：プラ (PP) 内袋：プラ (PE、PA)						
栄養成分表示(1食(115g)当たり)						
エ ネ ル ギ ー		455kcal				
たん ぱ く 質		11.1g				
脂 質		17.7g				
炭 水 化 物		62.9g				
食 塩 相 当 量		4.1g				
- め ん		1.1g				
- ス ー プ		3g				
ラベル表示		(有)・無				
備 考		品質保持剤				
・ ケース販売用JANコード(20食入)：4906657028229		無		発 売 日		
		金属検知機		2002年5月22日		
		(有)・無		ウェイトチェッカー		
		fe 0.8 ㎎ sus 1.5 ㎎		(有)・無		
				115 g ~ 119 g		

