商品基本情報

商品発売日	仕様書更新日
20000101	20260201

商品コード	JANコード	ITFコード
2007	4906657200700	無

商品名	内容量
マルシマ 本枯れ和風だし（小袋タイプ）	192g(8g×24)

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
1,450円	1,566円	12	12ヶ月	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
183×68×75	255	380×150×240	3.5			

商品画像	イメージ画像
	

商品説明

◎国産本枯れ鰹節と北海道産昆布の「旨味」がお料理を引き立てます。素材のもつおいしさにこだわった“だし”です。　◎国内で水揚げされた、新鮮な本かつおは落葉樹の煙でいぶされ、さらに「カビ付け」と呼ばれる工程を2回以上繰り返し、じっくりと熟成されます。こうすることによって、臭みがなく旨みの濃い風味豊かなだしがとれるようになるのです。素材がもつおいしさはじっくり時間をかけて生まれます。　※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

みそ汁のだし、麺のかけつゆ、煮物、天つゆ、その他、和風・中華料　理などに、ご利用いただけます。 お好みにより加減してご使用ください。

原材料名

食塩(国内製造)、砂糖(てんさい)、かつお節粉末、酵母エキス、でん粉分解物、鰹エキス、昆布粉末　※かつお節粉末は「本枯れ鰹節」を、　食塩は「にがり分」を含む塩を使用しています。

栄養成分表示			アレルゲン
1袋（8g）当たり			
エネルギー	18kcal	その他成分	-
たんぱく質	1.4g		販売者
脂質	0.1g		株式会社純正食品マルシマ
炭水化物	3.0g		
食塩相当量	3.2g		製造者・製造所・加工者・加工所
分析機関・引用			製造所　池田糖化工業㈱

保存方法

直射日光をさけ、常温で保存

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原料　2混合　3造粒　4篩通し(16メッシュ　パス)　5マグネット(9000ガウス)　6仮取り　7小袋パック　8ウエイトチェッカー　9包装　10箱詰

注意喚起・強調表示	
注意:その他	溶かしたときに不溶解物がありますが、これは本枯れ鰹節及び昆布の成分ですので、安心して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
外箱	紙			
内装	プラ			
シュリンク	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	マグネット
防虫防鼠対策/委託先	
金属検知器の値	
X線異物検出器の値	
マグネットフィルターの値	0.6ﾃｽﾗ
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	8.8g ～9.4g
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	有
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

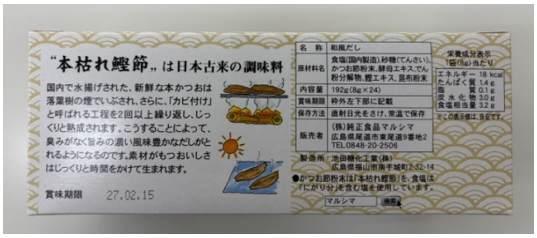
株式会社純正食品マルシマ
〒722-0051 広島県尾道市東尾道9番地2
TEL.(0848)20-2506 FAX.(0848)20-2363

商品外装画像

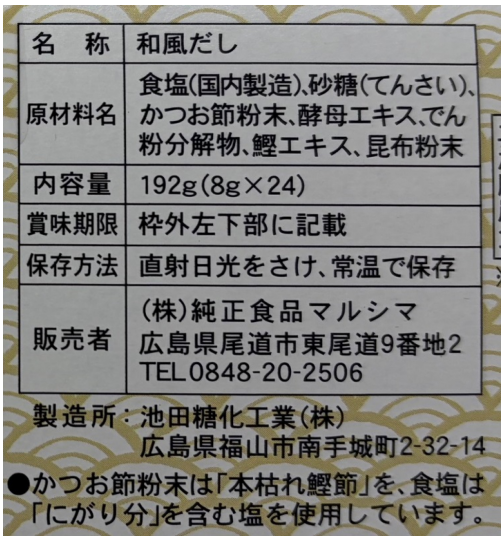
正面



背面



一括表示拡大

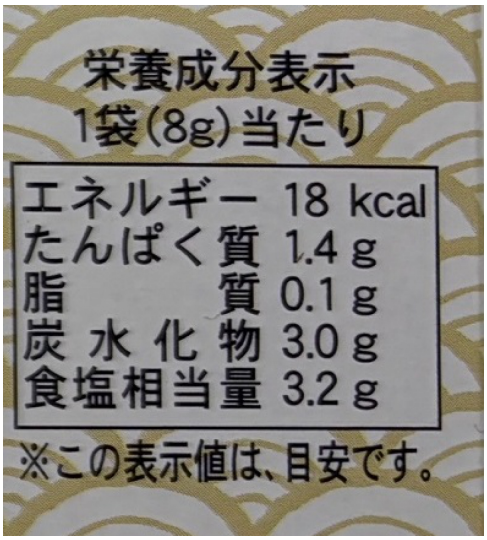


名　称	和風だし
原材料名	食塩(国内製造)、砂糖(てんさい)、かつお節粉末、酵母エキス、でん粉分解物、鰹エキス、昆布粉末
内容量	192g(8g×24)
賞味期限	枠外左下部に記載
保存方法	直射日光をさけ、常温で保存
販売者	(株)純正食品マルシマ 広島県尾道市東尾道9番地2 TEL.0848-20-2506

製造所：池田糖化工業(株)
広島県福山市南手城町2-32-14

●かつお節粉末は「本枯れ鰹節」を、食塩は「にがり分」を含む塩を使用しています。

栄養成分表示拡大



ケース画像

正面3方



背面3方



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