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
2008	4906657200809	無

商品名	内容量
マルシマ お徳用本枯れ和風だし(顆粒タイプ)	200g

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
1,360円	1,469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
130×205×65	216	350×100×300	3			

商品画像



イメージ画像



商品説明

◎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。　◎お徳用タイプの200gパックです。　※溶かしたときに不溶物がありますが、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。　※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

小さじ山盛り1杯(5g)でみそ汁のだし約4人分です。 お好みにより加減してご使用ください。 和風・中華料理・煮込み料理など、幅広くご利用いただけます。

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、でん紛分解物、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

100g当たり

エネルギー	225kcal	その他成分
たんぱく質	17.3g	
脂質	0.7g	
炭水化物	37.3g	
食塩相当量	40.1g	

分析機関・引用	

アレルゲン

-

販売者

(株)純正食品マルシマ

製造者・製造所・加工者・加工所

加工者	丸二㈱

保存方法

直射日光をさけ、常温で保存してください

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計量・充填　8箱詰　9出荷

注意喚起・強調表示	
注意:保存方法	本品は湿気を吸収しやすいので、開封後は密封容器に入れ替えるか、チャックをしっかり閉めて保存してください。

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
外装	プラ	PE,PET		

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	
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	
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	
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	
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

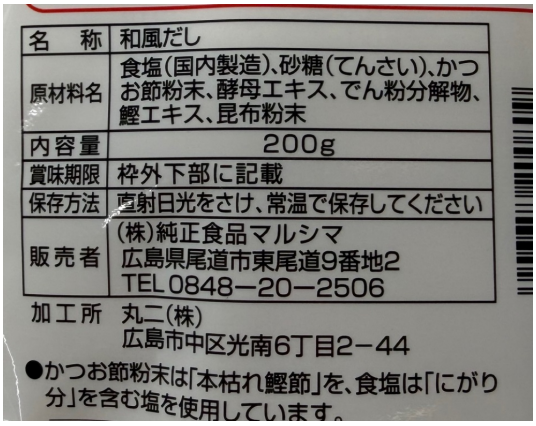
正面



背面



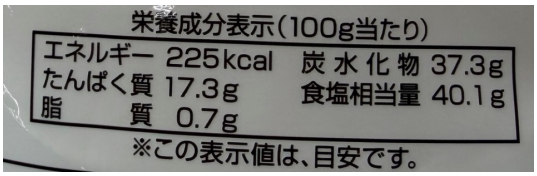
一括表示拡大



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	200g
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光をさけ、常温で保存してください
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
加工所	丸二(株) 広島市中区光南6丁目2−44

●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



栄養成分表示(100g当たり)

エネルギー	225kcal	炭水化物	37.3g
たんぱく質	17.3g	食塩相当量	40.1g
脂　質	0.7g		

※この表示値は、目安です。

ケース画像

正面3方



背面3方



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