商品基本情報

商品発売日	仕様書更新日
20120101	20241127

商品コード	JANコード	ITFコード
3387	4906657338755	無

商品名	内容量
マルシマ しっとりふりかけ 梅ひじき	40g

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
406円	438円	30	180日	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
122×189×5	47	250×155×208	1.6			

商品画像	イメージ画像
	

商品説明

◎瀬戸内海産ひじきをやわらかなふりかけにしました。爽やかなシソの香りと国産カリカリ梅の食感が食欲をそそります。　◎海藻は海に囲まれた日本人が古くより食べてきた海からの贈り物です。お食事のお友として、ぜひご愛用ください。　※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

そのままご飯にふりかけてお召し上がりください。 おにぎりや混ぜご飯にすると格別です。 パスタや納豆、豆腐にトッピングしたり便利に使えます。

原材料名

ひじき（瀬戸内海産）、砂糖（てんさい）、調味梅漬け、食塩、粗糖、赤しそ梅酢漬け、本みりん、昆布粉末、発酵調味料、梅肉、梅酢

栄養成分表示			アレルゲン
1袋（40g）当たり			米
エネルギー	86kcal	その他成分	
たんぱく質	1.1g		販売者
脂質	0.1g		(株)純正食品マルシマ
炭水化物	19.7g		
食塩相当量	3.9g		製造者・製造所・加工者・加工所
分析機関・引用		製造所	(有)ユタカ食品

保存方法

直射日光・高温多湿をさけて保存してください。
開封後は必ず冷蔵で保存をし、お早めにお召し上がりください。

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原料入荷　2選別(風力、マグネット、色彩、目視、金属検知)3浸漬4洗浄　5塩水浸漬　6脱水　7ほぐし　8一次調味　9乾燥　10選別(マグネット、風力、X線検査、目視、マグネット、金属検知)　11二次調味　12熟成(冷蔵庫)13梅肉計量・混合　14計量・充填　15シール・印字　16検査(X線、金属検知、ウェイトチェック)　17箱詰

注意喚起・強調表示	
注意:コンタミ	原料のひじきは「えび」「かに」が混ざる方法で採取しています。

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	PP,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
脱酸素剤				

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	金属検知器
防虫防鼠対策/委託先	
金属検知器の値	fe0.8ミリ～sus1.2ミリ
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	45g～49g
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

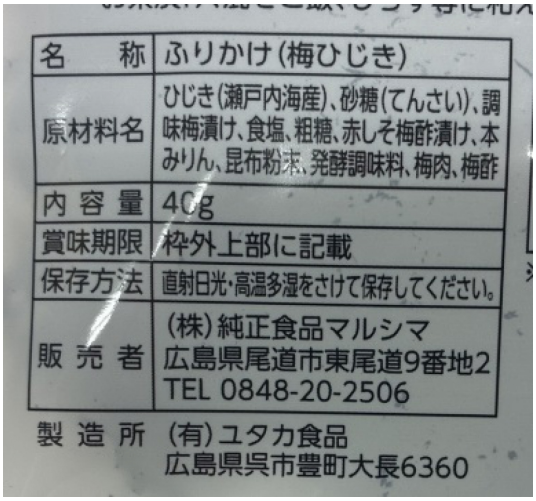
正面



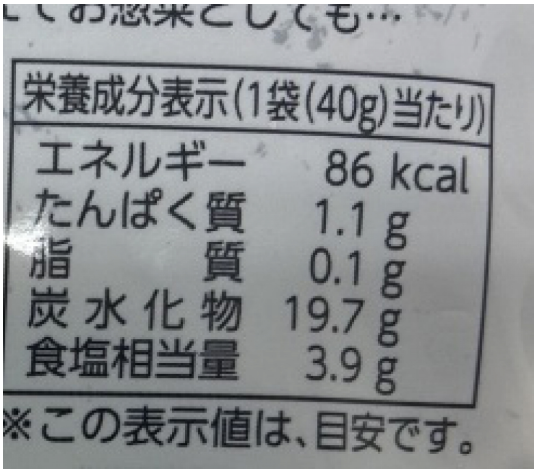
背面



一括表示拡大



栄養成分表示拡大



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