

| 商 品 名 | | | | |
|--|---|--------------------|----------------|------------|
| マルシマ 直火釜炊きしょうが湯 (箱入) | | | | |
| 商品コード | 内容量 | 入 数 | 税抜価格 | 税込価格 |
| 5703 | 240g(20g×12) | 24 | 820円 | 886円 |
| 商品サイズ(幅)×(高)×(奥行) | | 商品重量 | JANコード | |
| 170×114×53 (mm) | | 315g | 4906657570353 | |
| ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行) | | ケース重量 | ITFコード/GTINコード | |
| 480×185×355 (mm) | | 8.2kg | 14906657570350 | |
| 賞味期間 | 保存方法 | | | 流通温度 |
| 2年 | 直射日光・高温多湿を避け、常温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 | | | |
| 粗糖(さとうきび(鹿児島県産))、三温糖、生姜、馬鈴薯澱粉、本葛粉、黒糖、節蓮根粉末 | <p>直火釜で炊いたしょうがの辛みしっかり、濃厚な味わいのしょうが湯です。</p> <p>◎本場高知県産生姜を、皮ごと丸ごとすりおろして使用。</p> <p>◎昔ながらの「直火釜」でじっくり炊き上げることで「火香」とよばれるコクのある味わいを実現。</p> <p>◎加水せず、生姜の汁で炊き上げるのでしっかりとした辛みの濃い味に仕上がっています。</p> <p>◎甘みには精製度の低い粗糖や黒糖を使用。</p> <p>◎南九州産本葛粉、山口県産節蓮根粉末使用。</p> <p><お召し上がり方> 1袋(20g)を150mlの熱湯でといてお召し上がりください。</p> <p>※お湯の量はお好みにより加減してください。</p> <p>※夏季には熱湯でといた後、冷やしたり凍らせても美味しくお召し上がりいただけます。</p> <p>※熱湯を使用しますのでやけどにご注意ください。</p> <p>※原料由来の不溶解物がありますが品質に問題はございません。</p> <p>安心してお召し上がりください。</p> | | | |
| 原料産地 | <p>生 姜 : 高知県</p> <p>馬鈴薯 : 北海道</p> <p>節蓮根 : 山口県</p> | | | |
| アレルギー物質(28品目) | <p>※本品は責任ある木質資源を使用したパッケージ (FSC認証) を使用しています。</p> <p>※外箱のインキにはベジタブルインキを使用しています。</p> <p>※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。</p> | | | |
| 無 | | | | |
| 容器包装資材 | | | | |
| 内装: プラ (PP、PET) 化粧箱: 紙 外箱: ダンボール 留めシール: プラ | | | | |
| 栄養成分表示(1袋(20g)当たり) | <p>《生しょうが》 1 洗浄 2 すりおろし 3 加熱殺菌</p> <p>4 混合・火入れ (3 + 計量したその他原料) 5 乾燥 6 個装計量充填</p> <p>7 金属検知 8 ウェイトチェック 9 化粧箱包装 10 金属検知</p> <p>11 ウェイトチェック 12 印字 13 留めシール 14 検品</p> <p>15 箱詰</p> | | | |
| エネルギー 78kcal たんぱく質 0.1g 脂 質 0g 炭水化物 19.5g 食塩相当量 0g | | | | |
| ラベル表示 | <p>(有)・無</p> | | | |
| 備 考 | | | 品質保持剤 | 発 売 日 |
| 製造所 : (株)純正食品マルシマ 高須工場 広島県尾道市高須町4834-9 | | | 無 | 2014年5月20日 |
| | | 金属検知機 | ウェイトチェッカー | |
| | | (有)・無 | (有)・無 | |
| | | fe 0.8 ㎎ sus 1.2 ㎎ | 21 g ~ 22 g | |

