

	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
	2924	115g(めん90g)	20	240円
	商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)		商品重量	JANコード
	118×175×35 (mm)		131g	4906657292453
	ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)		ケース重量	ITFコード/GTINコード
	405×155×245 (mm)		2.7kg	14906657292450
	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存しないでください。		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)、有機しょうゆ、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、香辛料/酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に小麦・大豆を含む)	<p>◎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。</p> <p>◎からだにやさしいスープ 牛・豚・鶏を使用せず、有機丸大豆を使用した有機しょうゆ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。</p> <p>◎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。</p> <p>〈本品製造工場では「えび、かに、そば、卵、乳成分、落花生」を含む製品を製造しています。〉</p>			
原料産地				
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)	<p style="text-align: center;">製 造 工 程</p> <p>《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</p> <p>《スープ》 2 原料投入・混合→殺菌→冷却→異物除去→充填 3 包装 (ウエイトチェック) 4 箱詰</p>			
エ ネ ル ギ	452kcal			
たん ぱ く 質	11.1g			
脂 質	17.9g			
炭 水 化 物	61.5g			
食 塩 相 当 量	4.1g			
- め ん ぱ ン	1.1g			
- ス ー プ	3g			
ラベル表示	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無			
備 考	・ケース販売用JANコード(20食入)：4906657291654 製造所：高橋製麺株式会社 埼玉県鴻巣市笠原2620		品質保持剤 無 金属検知機 <input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 fe 0.8 ㎎/ ㎖ sus 1.5 ㎎/ ㎖	
		発売日	2002年5月22日	
		ウエイトチェッカー	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	
			119 g ~ 139 g	

