

商 品 名				
マルシマ 尾道いりこラーメン				
商品コード	内容量	入 数	税抜価格	税込価格
2865	115g(めん90g)	20	240円	259円
商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)		商品重量	JANコード	
118×175×35 (mm)		131g	4906657286551	
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)		2.8kg	14906657286558	
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(パーム油)、馬鈴薯澱粉、小麦たん白、食塩)、有機しょうゆ、オリーブオイル、いわし煮干し、粗糖、昆布エキス、馬鈴薯澱粉、かつお節粉末、食塩/酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に小麦・大豆を含む)	瀬戸内海産いりこにこだわった、だし香る即席麺。 (いりこだししょうゆ、いりこ粉末、いりこの香味油) いりこたっぷり濃厚スープ 瀬戸内海産いりこ、有機丸大豆を使用した有機しょうゆ、オリーブオイル使用のこだわりスープ。 牛・豚・鶏不使用。 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。 <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。>			
原料産地				
アレルギー物質(28品目)	小麦、大豆			
容器包装資材	プラ：外装、内袋			
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 加熱攪拌→冷却→充填 3 包装(ウエイトチェック) 4 箱詰</p>			
エネルギー	487kcal			
たんぱく質	11.5g			
脂 質	21.6g			
炭水化物	61.5g			
食塩相当量	3.6g			
(めん)	1.1g			
(スープ)	2.5g			
ラベル表示	(有)・無			
備 考	・ケース販売用JANコード(20食入)：4906657321054 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	発 売 日
		無	2020年4月9日	
		金属検知機	ウエイトチェッカー	
		(有)・無	(有)・無	
		fe 0.8 ㎍ sus 1.5 ㎍	120 g～ g	

