

商 品 名				
マルシマ さぬきゆでうどん3食セット				
商品コード	内容量	入 数	税抜価格	税込価格
2733	600g (200g×3袋)	30 (6×5)	440円	475円
商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)		商品重量	JANコード	
140×190×70 (mm)		644g	4906657273353	
ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)		ケース重量	ITFコード/GTINコード	
530×370×295 (mm)		22kg	無	
賞味期間	保存方法			流通温度
90日	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			
小麦粉(小麦(国産))、食塩 / pH調整剤(乳酸)	◎常温保存可能 ◎ゆで時間2~3分。手軽に本場さぬきの味を楽しめます。 ◎国産小麦を使用 ◎さぬき独特の技術で手打うどんのコシと風味を再現しました。 ○スープは付いておりませんので、お好みの味でお楽しみください。 <調理方法> ①鍋で1食(200g)あたり300~350mlの水を沸かします。 ②十分に沸騰させたらうどんを入れて2~3分間ゆでます。 ③丼にうつした後つゆや醤油を加え、ねぎ、唐辛子、のりなど、お好みの薬味を入れてお召し上がりください。 ④卵を割り込めば月見うどんが出来ます。 ※おいしさを保つため「pH調整剤(乳酸)」を使用しております。 麺に酸味臭がありますが、ゆでると蒸発いたします。 ※調理の際、熱湯を使用しますので、やけど等にご注意ください。 ※開封後は即日中に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。			
原料産地	小麦 : 北海道			
アレルギー物質(28品目)	小麦			
容器包装資材	内袋 : プラ 外袋 : プラ			
製造工程		1 練り 2 熟成 3 圧延 4 切り 5 ゆで 6 水洗い 7 浸漬 (pH調整) 8 一次包装 9 殺菌 10 量目・金属検知・目視検査 11 箱詰		
栄養成分表示(1食(200g)当たり)	エ ネ ル ギ ー 254kcal たんばく質 7g 脂 質 1.4g 炭 水 化 物 53.2g 食 塩 相 当 量 1.2g			
ラベル表示	有・無			
備 考	品質保持剤			発 売 日
製造者 : さぬき麺業株式会社 香川県高松市松並町933-1	無			2023年4月1日
中箱サイズ : 205×270×150(mm) 中箱重量 : 4.1kg	金属検知機 有・無			ウエイトチェッカー 有・無
	fe 0.5 ㎍ sus 0.8 ㎍			g ~ g

