商品基本情報

商品発売日	仕様書更新日
20260713	20260713

商品コード	JANコード	ITFコード
10309	4906657030963	14906657030960

商品名	内容量
マルシマ 神石生芋こんにゃく(板)	200g

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
198円	214円	25	120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
130×190×30	378	345×255×175	9.5			

商品画像

イメージ画像

商品説明

◎広島県神石高原の山あいで3年かけて育てた、在来種「和玉」の生芋を皮ごと使用。神石高原の天然水とともに、昔ながらの「缶蒸し製法」で仕込みました。あくが少なく、歯ごたえ、風味、味しみの良いこんにゃくです。　◎缶の中に原料を流し込み、時間をかけて蒸気で蒸し上げる「缶蒸し製法」。食感や味しみが良くなり、こんにゃくの風味ある美味しさが楽しめます。　◎軽く水洗いするだけで食べられますが、味付け前に湯通しするとより美味しくお召し上がり頂けます。　◎水酸化カルシウムは貝殻100%原料としています。　※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

原材料名

こんにゃく芋(広島県産)／水酸化カルシウム(こんにゃく用凝固剤)　※水酸化カルシウムは貝殻を100%原料としています。

栄養成分表示			アレルゲン
100g当たり			-
エネルギー	6kcal	その他成分	
たんぱく質	0.2g	糖質:0.4g	販売者
脂質	0.1g	食物繊維:2.6g	(株)純正食品マルシマ
炭水化物	3.0g		
食塩相当量	0.0g		製造者・製造所・加工者・加工所
分析機関・引用			製造所：株式会社 新内農園

保存方法

直射日光・高温多湿を避け、涼しい所に保存
開封後はお早めに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生芋　2原料選別　3蒸し　4皮むき5ミキサー（4+貝カルシウム+水）　6練り合せ7整形（缶蒸し機）　8加熱　9整形完了　10裁断（板状カット）11袋詰　12金属検知　13箱詰

注意喚起・強調表示	
注意:その他	黒い粒がありますが、これはこんにゃく芋の皮ですので品質に問題はありません。

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	PE,PA		

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

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	fe1.0ミリ～sus2.5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	
放射線機能の実施の有無	無
サンプル取得頻度と保存期間	
製造に使用する水	井水
PL保険の加入の有無	有
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

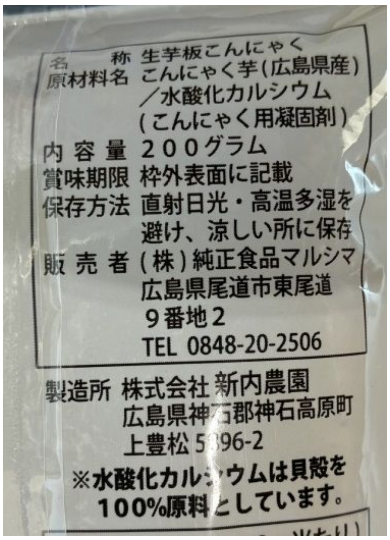
株式会社純正食品マルシマ
〒722-0051 広島県尾道市東尾道9番地2
TEL.(0848)20-2506 FAX.(0848)20-2363

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