

商 品 名				
マルシマ 有機生芋こんにやく (玉)				
商品コード	内容量	入 数	税抜価格	税込価格
4792	200g	15	280円	302円
商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)		商品重量	JANコード	
130×185×35 (mm)		420g	4906657479205	
ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)		ケース重量	ITFコード/GTINコード	
350×140×250 (mm)		7kg	14906657479202	
賞味期間	保存方法			流通温度
120日	直射日光・高温多湿を避け、涼しい所に保存 開封後はお早めにお召し上がりください。			常温
原材料名	セールスポイント・一般品との違い			
有機こんにやく芋 (広島県産) / 水酸化カルシウム	<p>◎広島県神石高原の山あいにて3年かけて育てた、有機栽培の在来種「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「バタ練り製法」で仕込みました。</p> <p>◎あく抜き不要。風味、味しみ、歯ごたえの良いこんにやくです。</p> <p>◎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。</p> <p>◎形が玉(球)なので見た目も良く、串にさして焼いたり、おでんにそのまま入れていただいたり、お弁当など色々なお料理にご使用いただけます。 *玉の数は、約10~12個/袋です。</p> <p>◎本品は生芋の栽培から製品に至るまで有機JAS規格に基づいて造られています。</p> <p>※バタ練り製法 「バタバタ」と音をたてる機械でこんにやくのりを練る昔ながらの製法。 時間はかかりますが、こまやかな気泡が含まれることで、弾力があり味しみのよいこんにやくに仕上がります。</p> <p>※黒い粒がありますが、これはこんにやく芋の皮ですので品質に問題はありません。</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>			
※水酸化カルシウムは貝殻を100%原料としています。				
原料産地				
アレルギー物質(28品目)	無			
容器包装資材	袋: プラ (PE, PA)			
栄養成分表示(100g当たり)	製造工程			
エネルギー 6kcal	1 有機生芋 2 原料選別 3 蒸し 4 皮むき			
たんぱく質 0.3g	5 ミキサー (4 + 貝カルシウム + 水) 6 練り合せ (バタ練り機)			
脂質 0g	7 整形 8 加熱 9 整形完了 10 袋詰 11 金属検知 12 箱詰			
炭水化物 2.7g				
糖質 0.2g				
食物繊維 2.5g				
食塩相当量 0g				
ラベル表示	(有)・無			
備考	品質保持剤		発売日	
製造者: 株式会社 新内農園 広島県神石郡神石高原町上豊松896-2	無		2011年10月	
	金属検知機		ウエイトチェッカー	
	(有)・無		有・無	
	fe 1.0 ㊦	sus 2.0 ㊦	g ~ g	

