

商 品 名				
マルシマ 有機生芋こんにやく (糸)				
商品コード	内容量	入 数	税抜価格	税込価格
4791	225 g	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	4906657479106	
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	14906657479103	
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	◎風味、味しみ、歯ごたえの良いこんにやくです。あく抜き不要。			
※水酸化カルシウムは貝殻を100%原料としています。	◎広島県神石高原の山あいでは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「缶蒸し製法」で仕込みました。			
原料産地	◎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。			
アレルギー物質(28品目)	◎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。			
無	○「缶蒸し製法」で造っており、カットして糸状にしていますので、断面は丸ではなく四角になっています。 また、通常の糸こんにやくよりも短くなっています。			
容器包装資材	※缶蒸し製法 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製法。 一般的な袋などに充填した後に短時間で加熱成形する「生詰製法」に比べ、あくが抜けて食感や歯ごたえが格段に良くなり、こんにやくの風味あるおいしさが楽しめます。			
袋：プラ (PE、PA)	※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。			
栄養成分表示(100g当たり)	※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。			
エネルギー 6kcal	製 造 工 程			
たんぱく質 0.3g	1 有機生芋 2 原料選別 3 蒸し 4 皮むき			
脂質 0g	5 ミキサー (4 + 貝カルシウム + 水) 6 練り合せ			
炭水化物 2.7g	7 整形 (缶蒸し機) 8 加熱 9 整形完了			
- 糖質 0.2g	10 裁断 (板状カット → 糸状カット) 11 袋詰 12 金属検知			
- 食物繊維 2.5g	13 箱詰			
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		2001年9月	
	金属検知機		ウエイトチェッカー	
	(有)・無		有・無	
	fe 1.0 ｼﾘ sus 2.0 ｼﾘ		g ~ g	

