商品基本情報

商品発売日	仕様書更新日
20251210	20260623

商品コード	JANコード	ITFコード
10202	4906657020261	無

商品名	内容量
マルシマ 味わいかつお	25g

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
430円	464円	20	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
15×130×200	33.5	300×255×80	0.9			

商品画像

イメージ画像

商品説明

◎マルシマのまじめにおいしい海の幸　◎太平洋で育った鰹を、薪でじっくり燻して杉桶で熟成させた有機醤油のタレに漬け込みました。ちょっと厚めに削った生ハムのような食感の味つき鰹節です。　◎脂質が高く旨味のある上質な鰹を使用しています。また、鰹節は全て手作業で仕上げています。　※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

そのままおつまみに、おやつに　サラダのトッピングや、サンドイッチ、おにぎりの具材に　チャーハンやコロッケなどのお料理に　チーズやマヨネーズと合わせて

原材料名

鰹（太平洋）、有機醤油（大豆・小麦を含む）、発酵調味料、砂糖（てんさい）

栄養成分表示		
1袋（25g）当たり		
エネルギー	60kcal	その他成分
たんぱく質	11.3g	
脂質	0.9g	
炭水化物	1.7g	
食塩相当量	1.1g	
分析機関・引用	高知県工業技術センター	

アレルゲン
準備中
販売者
株式会社純正食品マルシマ
製造者・製造所・加工者・加工所
製造所　有限会社浜吉ヤ

保存方法

直射日光・高温多湿を避け、常温で保存してください。
開封後は冷蔵庫で保存しお早め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鰹解凍　2フィーレ加工　3ボイル　4トリミング(骨・皮等の除去)5調味料配合　6調味液漬け　7焼き加工　8燻製　9トリミング(骨・皮の除去)　10削り加工　11充填　12金属検知　13包装（脱酸素剤・シール・賞味期限添付）　14箱詰

注意喚起・強調表示	
注意:その他	商品には万全を期しておりますが、まれに小骨が入っていることがありますのでご注意ください。
注意:封入剤	品質保持のため、脱酸素剤が入っています。
注意:その他	賞味期限は商品未開封の場合です。

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	ﾊｲﾊﾞﾘｱPET12/LLDPE50静防		811
外箱	ダンボール			

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
脱酸素剤	エバーフレッシュ	(株)鳥繁産業		

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	小麦、大豆
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	
防虫防鼠対策/委託先	
金属検知器の値	
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	
サンプル取得頻度と保存期間	
製造に使用する水	
PL保険の加入の有無	
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

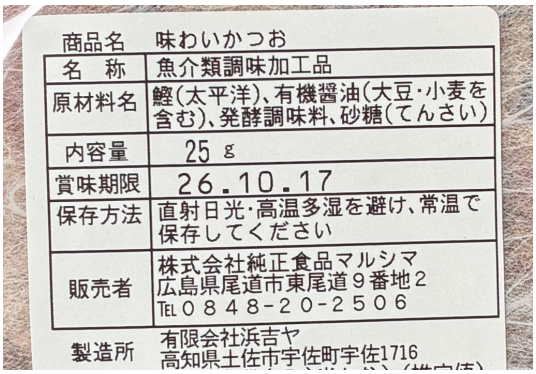
マルシマ
株式会社純正食品マルシマ
〒722-0051 広島県尾道市東尾道9番地2
TEL.(0848)20-2506 FAX.(0848)20-2363

商品外装画像

正面

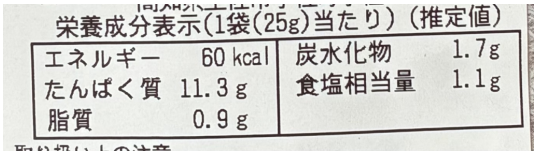
背面

一括表示拡大



商品名	味わいかつお
名　称	魚介類調味加工品
原材料名	鰹(太平洋)、有機醤油(大豆・小麦を含む)、発酵調味料、砂糖(てんさい)
内容量	25 g
賞味期限	26.10.17
保存方法	直射日光・高温多湿を避け、常温で保存してください
販売者	株式会社純正食品マルシマ 広島県尾道市東尾道９番地２ TEL０８４８-２０-２５０６
製造所	有限会社浜吉ヤ 高知県土佐市宇佐町宇佐1716

栄養成分表示拡大



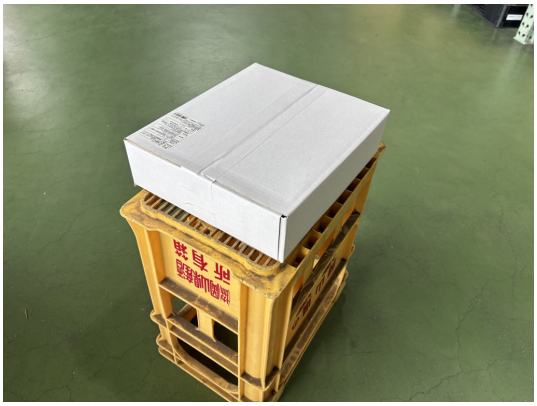
栄養成分表示(1袋(25g)当たり)(推定値)

エネルギー	60 kcal	炭水化物	1.7g
たんぱく質	11.3 g	食塩相当量	1.1g
脂質	0.9 g		

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