

商 品 名				
マルシマ 有機生芋こんにやく (板)				
商品コード	内容量	入 数	税抜価格	税込価格
4790	275 g	15	280円	302円
商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)		商品重量	JANコード	
130×175×40 (mm)		420g	4906657479007	
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	14906657479004	
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>◎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。</p> <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「缶蒸し製法」で仕込みました。</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>◎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>※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、アク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。</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)	<p>1 有機生芋 2 原料選別 3 蒸し 4 皮むき</p> <p>5 ミキサー (4 + 貝カルシウム + 水) 6 練り合せ</p> <p>7 整形 (缶蒸し機) 8 加熱 9 整形完了 10 裁断 (板状カット)</p> <p>11 袋詰 12 金属検知 13 箱詰</p>			
エネルギー 6kcal				
たんぱく質 0.3g				
脂質 0g				
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	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		品質保持剤	発 売 日
			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 ㊦ sus 2.0 ㊦	g ~ g

