

商 品 名				
マルシマ 味わいかつお				
商品コード	内容量	入 数	税抜価格	税込価格
4414	30 g	20	368円	397円
商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)		商品重量	JANコード	
138×218×5 (mm)		40.5g	4906657441455	
ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)		ケース重量	ITFコード/GTINコード	
230×130×280 (mm)		1kg	無	
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、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			常温
原材料名	セールスポイント・一般品との違い			
鰹(日本)、有機醤油(大豆・小麦を含む)、発酵調味料、砂糖(てんさい)	◎マルシマのまじめに美味しい海の幸 ◎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。			
原料産地	〈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			
アレルギー物質(28品目)	※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。			
小麦、大豆	※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。			
容器包装資材	製 造 工 程			
袋 : プラ(PP, PE) ラベル : 紙	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			
栄養成分表示(1袋(30g)当たり)				
エネルギー	71kcal			
たんぱく質	13.5g			
脂質	1.1g			
炭水化物	2.0g			
食塩相当量	1.3g			
ラベル表示	(有)・無			
備 考	製造者：有限会社浜吉ヤ 高知県土佐市宇佐町宇佐1716		品質保持剤	発 売 日
			脱酸素剤	2022年1月17日
			金属検知機	ウエイトチェッカー
			(有)・無	有・無
			fe 1.2 ㎍ sus 2.5 ㎍	g ~ g

