

商 品 名				
マルシマ さぬきカレーうどん (スープ付)				
商品コード	内容量	入 数	税抜価格	税込価格
8305	240g (めん200g・スープ40g)	36	270円	292円
商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)		商品重量	JANコード	
150×190×30 (mm)		250g	4906657830556	
ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)		ケース重量	ITFコード/GTINコード	
410×195×255 (mm)		9.1kg	無	
賞味期間	保存方法			流通温度
90日	直射日光・高温多湿を避け、常温で保存してください。			常温
原材料名	めん(小麦粉(小麦(国産))、食塩/pH調整剤(乳酸)、スープ(しょうゆ、三温糖、玉ねぎ、食塩、大豆加工品、生姜、食用こめ油、発酵調味料、カレーパウダー、でん粉、りんご酢、ジャンボにんにく、香辛料、酵母エキス)、(一部に小麦・大豆・りんごを含む)			
原料産地	小麦粉 : 北海道			
アレルギー物質(28品目)	小麦、大豆、りんご			
容器包装資材	内袋：プラ (PE、PA) 外袋：プラ (PP) スープ袋：プラ (PE、M)			
栄養成分表示(1食(240g)当たり)	エネルギー 316kcal たんぱく質 8.8g 脂質 2.9g 炭水化物 63.0g 食塩相当量 4.2g			
ラベル表示	(有)・無			
備考	製造者 : さぬき麺業(株) 香川県高松市松並町933-1		品質保持剤 無	発売日 2025年2月10日
			金属検知機 (有)・無	ウエイトチェッカー 有・無
			fe 0.5 ㎍ sus 0.8 ㎍	g ~ g
セールスポイント・一般品との違い				
◎麺は国産小麦を使用し、さぬき独特の技術で手打ちうどんのコシと風味を再現しました。				
◎本来めんに対して10倍以上のお湯で20分近くゆでる必要のある本場のうどんをご家庭で手軽にお楽しみいただける様ゆで上げ、常温で保存できる様、1食ずつ真空パックしました。				
◎スープは動物性不使用。 そぼろ状にした国産大豆でお肉の食感を再現しました。 複数のスパイスと国産丸大豆、国産小麦の杉桶しょうゆ、国産純りんご酢、広島県産ジャンボにんにくなど食材と調味料の味が見事に絡み合った、ヘルシー&食べごたえたっぷりのカレースープです。				
●本品は真空包装の上加熱殺菌してありますがナマモノですのでなるべくお早めにお召し上がりください。				
<調理方法> ①鍋で300ml~350mlの水を沸かします。 ②十分に沸騰させたらうどんを入れ2~3分間ゆで、スープを入れて丼に移します。 ③丼に移した後、ねぎ、天かす、唐辛子など、好みの薬味を入れ、お召し上がりください。 ○スープを入れて煮込んでもおいしくいただけます。				
※おいしさを保つため「pH調整剤(乳酸)」を使用しております。 麺に酸味臭がありますが、茹でると蒸発いたします。				
※調理の際、熱湯を使用しますので、やけど等にご注意ください。				
※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。				
製 造 工 程				
《麺》 1 練り→熟成→圧延→切り・計量→ゆで→水洗い →浸漬 (pH調整) →一次包装→殺菌→量目・金属検知・目視検査				
《タレ》 2 原料混合・溶解→加熱→検査→異物除去→加温充填 3 包装 (ウエイトチェック) 4 箱詰				

