

商 品 名				
マルシマ お徳用本枯れ和風だし (顆粒タイプ)				
商品コード	内容量	入 数	税抜価格	税込価格
2008	200 g	12	1,220円	1,318円
商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)		商品重量	JANコード	
130×205×65 (mm)		216g	4906657200809	
ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)		ケース重量	ITFコード/GTINコード	
350×100×300 (mm)		3kg	無	
賞味期間	保存方法			流通温度
1年	直射日光をさけ、常温で保存してください			常温
原材料名	セールスポイント・一般品との違い			
食塩(国内製造)、砂糖(てんさい)、かつお節粉末、酵母エキス、でん粉分解物、鰹エキス、昆布粉末 ※かつお節粉末は「本枯れ鰹節」を、食塩は「にがり分」を含む塩を使用しています。	<p>◎本枯れ鰹節と北海道産昆布の「旨味」がお料理を引き立てます。素材のもつおいしさにこだわった“だし”です。</p> <p>◎国内で水揚げされた、新鮮な本かつおは落葉樹の煙でいぶされ、さらに「カビ付け」と呼ばれる工程を2回以上繰り返して、じっくりと熟成されます。こうすることによって、臭みがなく旨みの濃い風味豊かなだしがとれるようになります。素材がもつおいしさはじっくり時間をかけて生まれます。</p> <p>◎和風・中華料理・煮込み料理など、幅広くご利用いただけます。</p> <p>◎お徳用タイプの200gパックです。</p> <p>※溶かしたときに不溶物がありますが、これは本枯れ鰹節及び昆布の成分ですので、安心してお召し上がりください。</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>			
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、PET)			
栄養成分表示(100g当たり)	<p style="text-align: center;">製 造 工 程</p> <p>1 原料 2 混合 3 造粒 4 篩通し (16メッシュ パス)</p> <p>5 マグネット (9000ガウス) 6 仮取り 7 計量・充填</p> <p>8 箱詰 9 出荷</p>			
エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
225kcal	17.3g	0.7g	37.3g	40.1g
ラベル表示	(有)・無			
備 考	加工所：丸二(株) 広島市中区光南6丁目2-44		品質保持剤	発 売 日
		無	2000年11月1日	
		金属検知機	ウエイトチェッカー	
		有・無	有・無	
		fe ｼﾘ sus ｼﾘ	g～ g	

