(株)純正食品マルシマ　　商品インフォメーション　　2020 年 5 月

商品名
マルシマ　焼あごだし

商品コード	内容量	入　数	税抜価格	税込価格
2165	160g(8g×20袋)	20	1,250円	1,350円

商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)	商品重量	JANコード
170×235×25 (mm)	184g	4906657216503

ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)	ケース重量	ITFコード/GTINコード
350×200×350 (mm)	4kg	無

賞味期間	保存方法	流通温度
1 年半	高温多湿、直射日光を避けて、常温で保存。	常温

原材料名

食塩、砂糖(てんさい)、飛魚粉末、鰹節粉末、鯖節粉末、酵母エキス、椎茸粉末、昆布、たまねぎ粉末

原料産地

・長崎県産焼あご(飛魚)
・鹿児島県産鰹本枯れ節
・鹿児島県産枯れ鯖節
・宮崎県産椎茸
・北海道産利尻昆布

アレルギー物質(28品目)

さば

容器包装資材

内袋：紙
外袋：プラ（PP、PET）

栄養成分表示(1袋(8g)当たり)

エネルギー	19.42kcal
たんぱく質	2.01g
脂質	0.22g
炭水化物	2.35g
食塩相当量	3.01g

ラベル表示	(有)・無

セールスポイント・一般品との違い

◎本品は国産の風味豊かな素材を使用し、バランスよく配合した香り豊かで旨みたっぷりのだしです。色々なお料理のだしとしてご使用ください。

【使用方法】（１袋３～４人分)※お料理により分量を加減してください。
１．約６００ccの水を入れた鍋に、だしパック１袋を入れます。
２．火をつけ沸騰したら、中火にして約３～４分間煮出します。
３．だしパックを取り出します。

【使用のめやす】
■お味噌汁は水約７００ccに１袋、味噌は少なめに。
■煮物は水約４００ccに１袋、醤油を適量、砂糖を少量加えて。
■うどん、そばは１人前の水約３００ccに１袋、醤油を少量加えて。
■炊き込みご飯は米1.5合に１袋、醤油と酒を少量加えて。
■その他、水加減一つで色々なお料理のだしにお使いいただけます。

●保存料、着色料は使用しておりません。
開封後はチャックをしっかりと閉めて涼しい場所で保管し、お早めにお使いください。

●まれにだしパックが固まる場合がありますが、品質に問題はございません
●乾燥剤を封入しておりますので、召し上がらないようお気を付けください。
●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。

●本製品製造工場では、「えび」「かに」「そば」「乳成分」「卵」「小麦」を含む製品を製造しています。

製　造　工　程

１各原料ブレンド　２内袋充填（枡計量充填機）

３ウェイトチェック　４金属検知　５外袋詰　６目視チェック

７シーラー　８賞味期限印字　９X線異物検出　１０箱詰

備　考

X線異物検出値
（SUS球:1.0mm、SUS線:0.8mm、ｿｰﾀﾞｶﾞﾗｽ:7.0mm、ｾﾗﾐｯｸ:6.0mm、ｱﾙﾐ:6.0mm）

品質保持剤	発　売　日
乾燥剤	2008年11月
金属検知機	ウエイトチェッカー
(有)・無 fe 1.0 ミリ sus 1.2 ミリ	(有)・無 8 g～ 9 g

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