

商 品 名				
マルシマ さぬきゆでうどん (スープ付)				
商品コード	内容量	入 数	税抜価格	税込価格
2795	210g (めん200g・スープ10g)	40	210円	227円
商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)		商品重量	JANコード	
150×180×25 (mm)		220g	4906657279508	
ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)		ケース重量	ITFコード/GTINコード	
410×175×255 (mm)		9.3kg	無	
賞味期間	保存方法			流通温度
90日	直射日光を避け、常温にて保存。			常温
原材料名	セールスポイント・一般品との違い			
めん(小麦粉(小麦(国産))、食塩/pH調整剤)、スープ(ぶどう糖、食塩、かつお節粉末、昆布粉末、粉末醤油(大豆・小麦を含む)、酵母エキス)	<p>◎本品は国内で栽培された小麦を使用し、さぬき独特の技術で作られた手打風のコシと風味を兼ね備えたうどんです。</p> <p>◎わずか2~3分の調理で本場さぬきの味をお楽しみいただけます。</p> <p>●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。</p> <p>&lt;調理方法&gt;</p> <p>①鍋で300cc~350ccの水を沸かします。            ②熱湯にうどんを入れて2~3分間煮立て、スープを入れて丼に移します。            ③丼にうつした後ねぎ、唐辛子、のりなど、お好みの薬味を入れてお召し上がりください。            ④卵を割り込めば月見うどんが出来ます。            ⑤お好みに合わせて醤油を加えてお召し上がりください。</p> <p>※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。</p> <p>※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。</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	小麦粉：北海道			
アレルギー物質(28品目)	小麦、大豆			
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(210g)当たり)	<p>1 練り 2 熟成 3 圧延 4 切り・計量 5 ゆで 6 水洗い</p> <p>7 浸漬 (pH調整) 8 一次包装 9 殺菌</p> <p>10 量目・金属検知・目視検査 11 二次包装 (スープ添付)</p> <p>12 箱詰</p>			
エネルギー	279kcal			
たんぱく質	7.5g			
脂質	1.4g			
炭水化物	59.0g			
食塩相当量	4.7g			
ラベル表示	(有)・無			
備考	製造者：さぬき麺業株式会社 香川県高松市松並町933-1		品質保持剤	発売日
		無		
		金属検知機	ウエイトチェッカー	
		(有)・無	有・無	
		fe 0.5 ㎍ sus 0.8 ㎍	g ~ g	

