

商 品 名				
マルシマ 本枯れ削りぶし				
商品コード	内容量	入 数	税抜価格	税込価格
2093	20 g	20	360円	389円
商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)		商品重量	JANコード	
140×220×40 (mm)		26g	4906657209307	
ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)		ケース重量	ITFコード/GTINコード	
410×165×285 (mm)		0.93kg	無	
賞味期間	保存方法			流通温度
1年	直射日光・高温多湿を避け保存してください。			常温
原材料名	セールスポイント・一般品との違い			
かつおのかれぶし (国内製造)	<p>◎二番カビ以上つけた国産かつお節 (枯れぶし) を使用しています。</p> <p>◎コウジカビによって脂質が分解され、上品でまろやかな味と香りが醸し出されます。</p> <p>◎ソフト削りですから、からまずに使いやすく、姿のよい削り節です。</p> <p>《ミニメモ》 ☆焙乾・カビ付けから生まれる削り節の美味しさ。 ・焙乾によって・・・ いぶしたとき、広葉樹 (なら・樫・クヌギ等) のやわらかい独特の香りがつき、同時に魚臭を消します。 ・コウジカビ属の優良カビのカビ付けによって・・・ カビが内部の水分を吸いだすので、均一に乾燥できます。 又だし汁のにごりの原因となる脂質が分解されます。</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	<p>かつおのかれぶし ：鹿児島県</p>			
アレルギー物質(28品目)	無			
容器包装資材	袋：プラ(PE、PP、EVOH)			
栄養成分表示(100g当たり)	<p>エ ネ ル ギ ー 343kcal たん ぱ く 質 78.7g 脂 質 3.0g 炭 水 化 物 0.3g 食 塩 相 当 量 1.1g</p>			
ラベル表示	<p>製造工程</p> <p>1 水揚げ・冷凍 2 解凍解体 3 煮熟 4 骨抜き 5 焙乾 6 仕上げ 7 カビ付け 8 天日干し(※7・8：2回以上繰り返す) 9 湯洗浄 10 蒸煮 11 放冷 12 切削(削り) 13 マグネット 14 計量充填(不活性ガス充填) 15 金属検知機 16 箱詰</p> <p>ラベル表示 (有)・無</p>			
備考	品質保持剤		発売日	
製造所：株式会社桑田商店 広島県福山市南松永1-22-3	不活性ガス		1998年6月	
	金属検知機		ウエイトチェッカー	
	(有)・無 fe 1.0 ㎖ sus 2.0 ㎖		有・無 g～ g	

