

商 品 名				
マルシマ 昆布と野菜のだし (旨味調味料不使用)				
商品コード	内容量	入 数	税抜価格	税込価格
2133	60g(5g×12)	20	720円	778円
商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)		商品重量	JANコード	
94×128×37 (mm)		92g	4906657213304	
ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)		ケース重量	ITFコード/GTINコード	
415×205×145 (mm)		2.2kg	14906657213301	
賞味期間	保存方法			流通温度
1年	高温、湿気をさけて保存して下さい。			常温
原材料名	食塩、砂糖(てんさい)、昆布、椎茸、干し大根 ※食塩は「室戸海洋深層塩」を使用しています。 ----- 原料産地 ----- てんさい : 北海道 昆布 : 北海道 椎茸 : 日本 大根 : 宮崎県			
アレルギー物質(28品目)	無			
容器包装資材	箱: 紙 中袋: プラ シュリンク: プラ			
栄養成分表示(1袋5g当たり)	エネルギー 11kcal たんぱく質 0.1g 脂質 0g 炭水化物 2.6g 食塩相当量 1.8g			
ラベル表示	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無			
備考	製造者: 丸二株式会社 広島市中区光南6丁目2-44			
セールスポイント・一般品との違い		◎国産原料100%使用 ◎旨味調味料(エキス類)を使用せず、素材の味を活かした粉末タイプのだしの素です。 ◎動物性素材を使用せず、北海道産昆布と国産椎茸、国産干し大根を「特殊製法」で焼き、素材のコクと旨味を引き出しました。 ◎「室戸海洋深層塩」と北海道産の「てんさい糖」を使用しています。 ◎素材の味を引き立てたいお料理におすすめします。特に魚の臭いやお肉の苦手な方などにおすすめします。 また「だし巻き卵」や「茶碗蒸し」などには特によくあいます。 ◆本品1袋(5g)のご使用例◆ ・麺類のかけつゆのだし 1人分約350cc ・麺類のつけつゆのだし 2人分約100cc ・みそ汁、すまし汁のだし 3人分約450cc ・煮物、天つゆのだし 3人分約300cc ※溶かした時に不溶解物がありますが昆布、椎茸、干し大根の成分ですので安心してお召し上がりください。 ※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		1 焼き(昆布、椎茸、干し大根) 2 粉碎 3 混合(2+食塩、てんさい糖) 4 充填 5 検査 6 包装 7 検査 8 箱詰		
品質保持剤		無		
発売日		2017年4月		
金属検知機		ウェイトチェッカー <input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無		
fe		5 g ~ 5.5 g		
ミリ sus		ミリ		

