

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	1,450円	1,566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、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)、飛魚粉末、鰹節粉末、鯖節粉末、酵母エキス、椎茸粉末、粗粉碎昆布、たまねぎ粉末	◎本品は国内製造・国産風味原料を使用し、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。 【ご使用方法】(1袋3~4人分)※お料理により分量を加減してください。 1. 600ml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3~4分間煮出します。 3. だしパックを取り出します。 【ご使用の目安】 ■お味噌汁は水700mlに1袋、味噌は少なめに。 ■煮物は水400ml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300ml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、水加減ひとつで色々なお料理のだしにお使いいただけます。 ●保存料、着色料は使用していません。 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、品質に問題はありません ●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てください。 ●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」「小麦」「卵」「乳成分」を含む製品を製造しています。			
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			
製造工程	1 各原料ブレンド 2 内袋充填(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 9 X線異物検出 10 箱詰			
栄養成分表示(1袋(8g)当たり)	エ ネ ル ギ ー 19kcal た ん ぱ く 質 2.2g 脂 質 0.2g 炭 水 化 物 2.1g 食 塩 相 当 量 3.0g			
ラベル表示	有・無			
備 考	加工所 株式会社三幸松山 愛媛県松山市馬木町955-1 X線異物検出値 (SUS球:1.0mm、SUS線:0.8mm、ソーダガラス: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	ウェイトチェッカー
			有・無	有・無
			fe 1.0 ｼﾞ ｽｳ 1.2 ｼﾞ	8 g ~ 9 g

