

商 品 名				
マルシマ 本枯れ和風だし (小袋タイプ)				
商品コード	内容量	入 数	税抜価格	税込価格
2007	192g(8g×24)	12	1,295円	1,399円
商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)		商品重量	JANコード	
183×68×75 (mm)		255g	4906657200700	
ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)		ケース重量	ITFコード/GTINコード	
380×150×240 (mm)		3.5kg	無	
賞味期間	保存方法			流通温度
1年	直射日光をさけ、常温で保存			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)、かつお節粉末、酵母エキス、でん粉分解物、鰹エキス、昆布粉末  ※かつお節粉末は「本枯れ鰹節」を、食塩は「にがり分」を含む塩を使用しています。	<p>◎国産本枯れ鰹節と北海道産昆布の「旨味」がお料理を引き立てます。素材のもつおいしさにこだわった“だし”です。</p> <p>◎国内で水揚げされた、新鮮な本かつおは落葉樹の煙でいぶされ、さらに「カビ付け」と呼ばれる工程を2回以上繰り返し、じっくりと熟成されます。こうすることによって、臭みがなく旨みの濃い風味豊かなだしがとれるようになります。素材がもつおいしさはじっくり時間をかけて生まれます。</p> <p>◎みそ汁のだし、麺のかけつゆ、煮物、天つゆ、その他、和風・中華料理などに、ご利用いただけます。</p> <p>◎お好みにより加減してご使用ください。</p> <p>※溶かしたときに不溶解物がありますが、これは本枯れ鰹節及び昆布の成分ですので、安心してお召し上がりください。</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				
アレルギー物質(28品目)	無			
容器包装資材	外箱：紙 内袋：プラ シュリンク：プラ			
栄養成分表示(1袋(8g)当たり)	<p>1 原料 2 混合 3 造粒 4 篩通し (16メッシュ パス)</p> <p>5 マグネット (9000ガウス) 6 仮取り 7 小袋パック</p> <p>8 ウェイトチェッカー 9 包装 10 箱詰</p>			
エネルギー	18kcal			
たんぱく質	1.4g			
脂質	0.1g			
炭水化物	3.0g			
食塩相当量	3.2g			
ラベル表示	有・無			
備考	製造所：池田糖化工業(株) 広島県福山市南手城町2-32-14		品質保持剤	発売日
			無	2000年9月1日
			金属検知機	ウェイトチェッカー
			有・無	有・無
			fe 3 μsus 3 μ	8.8 g ~ 9.4 g

