(株)純正食品マルシマ　　商品インフォメーション　　2023 年 9 月

商品名
丸島醤油　うどんスープ

商品コード	内容量	入　数	税抜価格	税込価格
2047	60ｇ(10ｇ×6)	20×5	252円	272円

商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)	商品重量	JANコード
216×80×10 (mm)	70g	4978326030307

ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)	ケース重量	ITFコード/GTINコード
289×231×364 (mm)	7.5kg	無

賞味期間	保存方法	流通温度
1 年半	乾燥した冷暗所にて保存してください。	常温

原材料名

ぶどう糖（韓国製造）、食塩、粉末醤油（大豆・小麦を含む）、酵母エキス、風味原料（かつおぶし粉末、こんぶ粉末）

原料産地

アレルギー物質(28品目)

小麦、大豆

容器包装資材

内装：プラ
外装：プラ
台紙：紙

栄養成分表示(1袋10g当たり)

エネルギー	25kcal
たんぱく質	0.5g
脂質	0g
炭水化物	5.8g
食塩相当量	3.6g

ラベル表示	(有)・無

セールスポイント･一般品との違い

◎本品は良質の枕崎産鰹節・北海道産真昆布・粉末醤油をほどよくブレンドして作ったおいしいうどんスープです。

○本品 1 袋を約250cc～300ccの熱湯にとかし、湯通ししたうどんを入れてお好きな具をそえてお召し上がりください。その他、適量の水に溶かして炊込みご飯・茶碗むし・だし巻たまご・お吸物などにもご利用ください。

○特にうどん用に調合しておりますが、和風料理をはじめ洋風・中華料理と幅広くご利用いただけます。

○お好みによりうどんスープの量を増減してお使いください。
風味を生かすには熱をかけ過ぎないことが大切です。

※ぶどう糖の原材料であるとうもろこしと、粉末醤油の原材料である醤油に使用している大豆は、遺伝子組換えの混入を防ぐため分別流通生産管理を行っています。

製　造　工　程

1 原材料計量　2 混合　3 検査　4 計量充填　5 箱詰　6 製品

備　考

製造者　：　丸島醤油株式会社
香川県小豆郡小豆島町神懸通甲881番地

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) fe　ミリ sus　ミリ	有 ・ (無) g～　g

株式会社純正食品マルシマ
〒722-0051 広島県尾道市東尾道9番地2
TEL.(0848)20-2506 FAX.(0848)20-2363