

商品基本情報					商品発売日	仕様書更新日													
					20000101	20230901													
商品コード		JANコード		ITFコード															
2023		4978326301704		無															
商品名					内容量														
丸島醤油 かつおだしの素					500g														
本体価格	税込価格	ケース入数	賞味期間	流通温度	販売期間														
1,271円	1,373円	25	18ヶ月	常温	通年														
商品サイズ(mm)	商品重量(g)	ケースサイズ(mm)	ケース重量(kg)	ボールサイズ(mm)	ボール重量(g)	ボール入数													
245×170×18	520	390×190×300	13.6																
商品画像			イメージ画像																
																			
商品説明																			
<p>◎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たおいしいだしです。○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生産流通管理を行っています。※本品に使用の調味料(アミノ酸等)は植物性の原料を発酵法にて製造しておりますので、どなたにも風味豊かなやさしいお味を提供するだしの素です。</p>																			
お召し上がり方																			
お吸いもの・みそ汁・めん類・天つゆ・鍋物・茶わん蒸し・炊き込みごはん・おでん・湯豆腐など和風料理に、又、洋風・中華料理にも幅広くご利用ください。																			
原材料名																			
ぶどう糖(韓国製造)、食塩、風味原料(かつおぶし粉末、こんぶ粉末)、粉末醤油(大豆・小麦を含む)/調味料(アミノ酸等)																			
栄養成分表示				アレルゲン															
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">大きさ1杯(10g)当たり</th> <th rowspan="2">その他成分</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>エネルギー</td> <td>25kcal</td> </tr> <tr> <td>たんぱく質</td> <td>1.4g</td> </tr> <tr> <td>脂質</td> <td>0g</td> </tr> <tr> <td>炭水化物</td> <td>4.9g</td> </tr> <tr> <td>食塩相当量</td> <td>3.6g</td> </tr> </tbody> </table>				大きさ1杯(10g)当たり		その他成分	エネルギー	25kcal	たんぱく質	1.4g	脂質	0g	炭水化物	4.9g	食塩相当量	3.6g	小麦、大豆		
大きさ1杯(10g)当たり		その他成分																	
エネルギー	25kcal																		
たんぱく質	1.4g																		
脂質	0g																		
炭水化物	4.9g																		
食塩相当量	3.6g																		
				販売者															
				(株)純正食品マルシマ															
				製造者・製造所・加工者・加工所															
分析機関・引用				製造者	丸島醤油株式会社														
保存方法																			
直射日光を避け、常温で保存してください。																			



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

製造工程

1原材料計量2混合3成分分析4計量5充填6包装7箱詰8出荷

注意喚起・強調表示

注意:その他	すでに塩味がありますので、料理によって食塩を加減してください。使った時に、少し溶けない物が残りますが、これは鰹節です。
注意:その他	お好みによりだしの素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。開封後は吸湿しやすいため、できるだけお早めにお使いください。
強調:製品製造方法	本品に使用の調味料(アミノ酸等)は植物性原料を発酵法にて製造しております。
強調:その他	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生産流通管理を行っています。

包材部位名	包材分類	包材材質構成	1個重量(g)	包材コード
外装	プラ	PE、M、PET		

品質保持剤の種類	名称・型番	製造メーカー名	1個重量(g)	資材コード

製造工場の品質管理と衛生管理など

取得認証	
取得営業許可	
同一工場内使用アレルゲン	
同一ライン上使用アレルゲン	
コンタミ防止策	
異物混入防止対策	
防虫防鼠対策/委託先	
金属検知器の値	
X線異物検出器の値	
マグネットフィルター	
ストレーナー等のメッシュ	
ウエイトチェッカーの設定値	
放射線機能の実施の有無	
サンプル取得頻度と保存期間	
製造に使用する水	
PL保険の加入の有無	有
1ロットの製造数	
製品のリードタイム	

品質管理項目	品質管理基準	検査頻度	検査方法・委託先

衛生管理項目	衛生管理基準	検査頻度	検査方法・委託先



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

商品外装画像

正面

背面

一括表示拡大

栄養成分表示拡大

ケース画像

正面3方

背面3方



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