(株)純正食品マルシマ　　商品インフォメーション　　2023 年 4 月

商品名				
丸島醤油　小豆島手延べそうめん				
商品コード	内容量	入　数	税抜価格	税込価格
2755	250ｇ	18	460円	497円

商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)	商品重量	JANコード
95×237×20 (mm)	265g	4978326085956
ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)	**ケース重量**	**ITFコード/GTINコード**
370×105×218 (mm)	5kg	無

賞味期間	保存方法	流通温度
3年	直射日光・多湿を避け涼しい所で保存してください。	常温

原材料名

小麦粉（小麦（国産））、
食塩、食用こめ油

原料産地

小麦粉　：　北海道、
　　三重県
食　塩　：　香川県

アレルギー物質(28品目)

小麦

容器包装資材

袋：プラ（PP）

栄養成分表示(100g当たり)

エネルギー	340kcal
たんぱく質	9.9ｇ
脂質	2.2ｇ
炭水化物	70.1ｇ
食塩相当量	5.3ｇ

ラベル表示	(有)・無

セールスポイント・一般品との違い

◎天日干し

◎国産小麦、国産食塩、国産こめ油100％使用

◎そうめんの本場、小豆島で国産小麦粉を使用し、昔ながらの手法（手延べ製法）で、丹精こめて造りました。

◎こまやかな風味と腰の強いそうめんは、そうめん造りに適した気候と手延べならではの味わいです。

◎製麺用に用いられる北海道産きたほなみは、色、製麺性、食感に優れ、三重県産のニシノカオリは、国産小麦の中でも数少ない硬質系小麦で、高タンパク質なので、歯ごたえがよく、味が良いのが特徴です。
この2種類の小麦粉を製造時期、天候によって最適にブレンドして製麺します。

◎塩はニガリ成分を含んだものを使用しています。

製　造　工　程

1原料を水でこねる　2熟成と延ばしを交互に繰り返す

3生地を八の字状に巻き取る　4手延べ　5天日乾燥

6切断　7結束　8金属検知　9箱詰　10製品

備　考

製造者　：（有)ひとみ麺業
　　香川県小豆郡小豆島町安田甲287-1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 0.8 ミリ sus 1.2 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