

商品基本情報					商品発売日	仕様書更新日
					20000101	20260201
商品コード		JANコード			ITFコード	
2008		4906657200809			無	
商品名					内容量	
マルシマ お徳用本枯れ和風だし(顆粒タイプ)					200g	
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	
1,360円	1,469円	12	12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
130×205×65	216	350×100×300	3			
商品画像			イメージ画像			
						
商品説明						
<p>◎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。 ◎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。 ◎お徳用タイプの200gパックです。 ※溶かしたときに不溶物がありますが、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。 ※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>						
お召し上がり方						
<p>小さじ山盛り1杯(5g)でみそ汁のだし約4人分です。お好みにより加減してご使用ください。和風・中華料理・煮込み料理など、幅広くご利用いただけます。</p>						
原材料名						
<p>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>						
栄養成分表示				アレルゲン		
100g当たり				-		
エネルギー	225kcal	その他成分				
たんぱく質	17.3g					
脂質	0.7g					
炭水化物	37.3g					
食塩相当量	40.1g			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				加工者	丸二(株)	
保存方法						
直射日光をさけ、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原料2混合3造粒4篩通し(16メッシュパス)5マグネット(9000ガウス)6仮取り7計量・充填8箱詰9出荷

注意喚起・強調表示

注意:保存方法 本品は湿気を吸収しやすいので、開封後は密封容器に入れ替えるか、チャックをしっかり閉めて保存してください。

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,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の値	
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	
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