(株)純正食品マルシマ　　商品インフォメーション　　2021 年 4 月

商品名				
マルシマ　（昆布と野菜の）焼きだし				
商品コード	内容量	入　数	税抜価格	税込価格
2134	40g(5g×8)	30	390円	421円

商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)	商品重量	JANコード
115×180×10 (mm)	53g	4906657213403
ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)	**ケース重量**	**ITFコード/GTINコード**
345×125×300 (mm)	1.8kg	-

賞味期間	保存方法	流通温度
1年	高温、湿気をさけて保存してください。	常温

原材料名

食塩(国内製造)、砂糖(てんさい)、酵母エキス、昆布、椎茸、干し大根

――― 原料産地 ―――

食塩	：	兵庫県
てんさい	：	北海道
昆布	：	北海道
椎茸	：	大分県、宮崎県 熊本県、愛媛県他
干し大根	：	宮崎県

原料産地

アレルギー物質(28品目)

無

容器包装資材

外装：プラ
内装：プラ
台紙：紙

栄養成分表示(1袋(5g)当たり)

エネルギー	13kcal
たんぱく質	0.3g
脂質	0.0g
炭水化物	2.9g
食塩相当量	1.7g

ラベル表示	(有)・無

セールスポイント・一般品との違い

◎動物性素材を使用せず、北海道産昆布と国産椎茸、国産干し大根を「特殊製法」で焼いた風味豊かなだしの素です。

◎にがり成分を含むクリーンな「室戸海洋深層塩」と北海道産の「てんさい糖」を使用しています。

◎素材の味を引き立てたいお料理におすすめします。特に魚の臭いやお肉の苦手な方などにおすすめします。
また「だし巻き卵」や「茶碗蒸し」などには特によくあいます。

◆本品１袋（5ｇ）のご使用例◆
・麺類のかけつゆのだし　　１人分約３５０cc
・麺類のつけつゆのだし　　２人分約１００cc
・みそ汁、すまし汁のだし　３人分約４５０cc
・煮物、天つゆのだし　　３人分約３００cc

※溶かした時に不溶解物がありますが昆布、椎茸、干し大根の成分ですので安心してお召し上がりください。
※食塩は「室戸海洋深層塩」を使用しています。
※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。

製造工程

１焼き（昆布、椎茸、干し大根）　２粉砕

３混合（２＋深層塩、てんさい糖、酵母エキス）　４充填

５検査　６包装　７検査　８箱詰

備考	品質保持剤	発売日
	無	2007年8月
	金属検知機	ウエイトチェッカー
	有・(無) fe　ミリ sus　ミリ	(有)・無 50.6 g～ 61.6 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