

		商 品 名				
		マルシマ 焼あごだし				
		商品コード	内容量	入 数	税抜価格	税込価格
		2165	160g(8g×20袋)	20	1,250円	1,350円
		商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)		商品重量	JANコード	
		170×235×25 (mm)		184g	4906657216503	
		ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)		ケース重量	ITFコード/GTINコード	
		350×200×350 (mm)		4kg	無	
		賞味期間	保存方法			流通温度
		1 年半	高温多湿、直射日光を避けて、常温で保存。			常温
原材料名		セールスポイント・一般品との違い				
食塩、砂糖(てんさい)、 飛魚粉末、鰹節粉末、鯖 節粉末、酵母エキス、椎 茸粉末、昆布、たまねぎ 粉末		◎本品は国産の風味豊かな素材を使用し、バランスよく配合した香り豊かで旨みたっぷりのだし です。色々なお料理のだしとしてご使用ください。 【使用方法】(1袋3～4人分)※お料理により分量を加減してください。 1. 約600ccの水を入れた鍋に、だしパック1袋を入れます。 2. 火をつけ沸騰したら、中火にして約3～4分間煮出します。 3. だしパックを取り出します。 【使用のめやす】 ■お味噌汁は水約700ccに1袋、味噌は少なめに。 ■煮物は水約400ccに1袋、醤油を適量、砂糖を少量加えて。 ■うどん、そばは1人前の水約300ccに1袋、醤油を少量加えて。 ■炊き込みご飯は米1.5合に1袋、醤油と酒を少量加えて。 ■その他、水加減一つで色々なお料理のだしにお使いいただけます。 ●保存料、着色料は使用しておりません。 開封後はチャックをしっかりと閉めて涼しい場所で保管し、お早めにお使いください。 ●まれにだしパックが固まる場合がありますが、品質に問題はございません ●乾燥剤を封入しておりますので、召し上がらないようお気を付けください。 ●調理の際、熱湯を使用しますのでやけど等にご注意ください。 ●本製品製造工場では、「えび」「かに」「そば」「乳成分」「卵」「小麦」を含む製品を製造して います。				
原料産地						
・長崎県産焼あご(飛魚) ・鹿児島県産鰹本枯れ節 ・鹿児島県産枯れ鯖節 ・宮崎県産椎茸 ・北海道産利尻昆布						
アレルギー物質(28品目)						
さば						
容器包装資材		製 造 工 程				
内袋：紙 外袋：プラ (PP、PET)						
栄養成分表示(1袋(8g)当たり)						
エ ネ ル ギ ー 19.42kcal た ん ぱ く 質 2.01g 脂 質 0.22g 炭 水 化 物 2.35g 食 塩 相 当 量 3.01g						
ラベル表示		(有)・無				
備 考		品質保持剤				
X線異物検出値 (SUS球:1.0mm、SUS線:0.8mm、ソーダガラス:7.0mm、セラミック:6.0mm、アルミ:6.0mm)		乾燥剤		発 売 日		
		金属検知機		ウエイトチェッカー		
		(有)・無 fe 1.0 ｼﾘ sus 1.2 ｼﾘ		(有)・無 8 g ～ 9 g		

