

名 商 品 直火釜炊きしょうが湯(袋入) マルシマ

商品コード	内容量	入 数	税抜価格	税込価格
5534	100g(20g×5)	20	345円	373円

商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)		商品重量			JANコード	
120×2	20×20	(mm)	1	18g	4	906657553400
ケースサイス	、(幅)×(高)×(奥	行)	ケー	ス重量	ITF:	コード/GTINコード
350×15	50×210	(mm)	2.	7kg	14	4906657553407

賞味期間	保存方法		流通温度
2年	直射日光・高温多湿を	避け、常温で保存してください。	常温

原材料名

粗糖(さとうきび(鹿児島 県産))、三温糖、生姜、 馬鈴薯澱粉、本葛粉、黒 糖、節蓮根粉末

原料産地

: 高知県 馬鈴薯 北海道

本 葛 : 鹿児島県、宮崎県

節蓮根 : 山口県

アレルギー物質(28品目)

無

容器包装資材

内装:プラ (PP、PET) 外装:プラ (PP)

栄養成分表示(1袋(20g)当たり)

工 ル 78kcal 0.1g ぱ λ 脂 質 0 g 19.5 g 化 物 炭 水 食 塩相 当 量 0 g

セールスポイント・一般品との違い

- 直火釜で炊いたしょうがの辛みしっかり、濃厚な味わいのしょうが湯です。 ◎本場高知県産生姜を、皮ごと丸ごとすりおろして使用。
- ◎昔ながらの「直火釜」でじっくり炊き上げることで「火香」とよばれるコクのある 味わいを実現。
- ◎加水せず、生姜の汁で炊き上げるのでしっかりとした辛みの濃い味に仕上がって います。
- ◎甘みには精製度の低い粗糖や黒糖を使用。
- ◎南九州産本葛粉、山口県産節蓮根粉末使用。

<お召し上がり方>

1袋を約150mlの熱湯でといてお召し上がりください。

- ※お湯の量はお好みにより加減してください。
- ※夏季には熱湯でといた後、冷やしたり凍らせても美味しくお召し上がりいただけます。
- ※熱湯を使用しますのでやけどにご注意ください。
- ※原料由来の不溶解物がありますが品質に問題はありません。 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。

製 造 I 程

《生しょうが》 1洗浄 2すりおろし 3 加熱殺菌

4混合・火入れ(3+計量したその他原料) 5 乾燥 6 個装計量充填

7金属検知 8ウエイトチェック 9印字 10外装充填

11 金属検知 12 ウエイトチェック 13 シール・印字 14 検品

15箱詰

ラベル表示

(有):無

備考

製造所 : ㈱純正食品マルシマ 高須工場

広島県尾道市高須町4834-9

品質保持剤	発 売 日
無	2014年6月
金属検知機	ウエイトチェッカー
夕 ・無 fe ^{0.8} ミリ sus ^{1.2} ミリ	∌ ・無 21 g∼ 22 g



〒722-0051 広島県尾道市東尾道9番地2 TEL. (0848)20-2506 FAX. (0848)20-2363