

	商		品	名	I		
マルシマ えびいりこふりかけ							
商品コード	内容量	入 数		税抜価格		税込価格	
3012	30 g	20		350円		378円	
商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)			商品	<b>計重量</b>		JAN	コード
115×185×10 (		(mm)		45g 4		1906657301209	
ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)			ケース重量		ITFコード/GTINコード		
$316\times90\times242$		(mm)	1.1kg		無		
賞味期間	保存方法						流通温度
1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

味付いわし削り節(いわし削り節、醤油、砂糖、みりん、食塩、おろし生姜)(国内製造)、いりごま、乾燥あきあみ、焼のリ、あおさ粉、(一部にえび・小麦・ごま・大豆を含む)

### 原料産地

いわしの煮干 : 瀬戸内海 あきあみえび : 愛知県 あまのり : 有明海 アナアオサ : 愛知県

#### アレルギー物質(28品目)

えび、小麦、ごま、大豆

#### 容器包装資材

袋:プラ (PP) ラベル:紙

# 栄養成分表示(100g当たり)

ル 400kcal ぱ 40.7g ん 脂 質 17.7g 化 物 19.4g 炭 水 食 量 10.2g 塩 相 ゥ カ 11/ 1 1600mg

## セールスポイント・一般品との違い

- ◎国産のいりことあみえび、焼のり、あおさ、いりごまをブレンドして造った磯の香りいっぱいのおいしいふりかけです。
- ◎海の素材の風味を大切にするため、エキス類、旨味調味料は使用せず 造りました。
- ・あったかご飯にふりかけて、おにぎり、お弁当に。
- ・まぜごはん、サラダ、焼そばにも御利用ください。
- ●本製品製造工場では「かに」「卵」「乳成分」を含む製品を 製造しております。
- ●原材料の醤油に使用した大豆は遺伝子組換えではありません
- ●品質保持剤が入っていますので、お召し上がりにならないように ご注意ください。
- ※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。

#### 製造工程

《いわし削り節》1調味→乾燥

2ブレンド(1+あおさ粉・焼のり・あきあみ・いりごま) 3充填

4 ウエイトチェック 5 金属検知 6 検査 7 箱詰

ラベル表示

備考

(有·無

製造所:株式会社三幸産業

広島市安佐北区深川町122-3

品質保持剤 発 売 日 乾燥剤 2017年5月 金属検知機 ウエイトチェッカー 有・無 有・無 有・無 fe 0.8 ミリ sus 1.5 ミリ 45 g ~ 47 g



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