

商品規格書

商品名	LSえごま油マックス
参考売価	オープン
規格	211g (めん: 180g、ソース20g、えごま油10ml、のり1g)
JANコード	8803060083530
ITFコード	18803060083537
商品サイズ(mm)	330×240×30
箱サイズ(mm)	410×280×230
原材料	[麺]小麦粉、そば粉、食塩／加工デンプン、酒精、 (一部に小麦・そばを含む) [ソース]砂糖、しょうゆ、異性化液糖、水あめ、食塩、 かつおエキス、料理酒、かつおだし、昆布エキス、 アンチヨビエキス／調味料(アミノ酸等)、着色料 (カラメル)、香料、酒精、糊料(アラビアガム)、V.B1、 甘味料(ステビア、カンゾウ)、乳化剤、クエン酸、 環状オリゴ糖、乳酸、 (一部に小麦・乳成分・大豆を含む) [えごま油]えごま油 【ふりかけ】ごま、のり、(一部にごまを含む)
栄養成分表示	エネルギー: 254kcal、たんぱく質: 6.8g、 211g(1食分) 脂質: 2.5g、炭水化物: 52.1g、食塩相当量: 1.0g
アレルギー	小麦、そば、乳成分、大豆、ごま
賞味期限	10ヶ月
入数	20



1. 工場の特徴

- (1) 30年以上冷麺作りをしてきた企業
- (2) 現工場面積: 15,000㎡
- (3) 安全・安心第一: HACCP、ISO規格認証企業
- (4) 1日生産キャパ: 5万食

2. 商品の特徴

- (1) そば粉使用 2.5 mmの四角麺
- (2) ゆで時間 2分30秒
- (3) つるっとしてのど越しの良い食感
- (4) かたまることなく、ほぐしやすい

3. 食べるシーン

- (1) 厚くて柔らかい低温熟成麺
- (2) 濃厚で香ばしいえごま油ときざみ海苔
- (3) つるっとしたのど越しの良いもちもち食感

4. 美味しく召し上がる調理方法

- (1) 茹であがった麺を流水で洗い、しっかり水気をきります。
- (2) 器に麺をいれ、ごま油と特製タレをかけよく混ぜて下さい。
- (3) きざみ海苔といりごまをふりかけてください。



HACCP認証書



ISO9001:2008認証書