

青さのり入りつまみのりですが四万十川産青さのりの不漁が続き、
 四万十川産をお届けすることができなくなりました。
 収穫時期(3月～5月)に原料確保ができれば販売を再開いたします。
 その間、自信をもってお届けできる国内産青さのりを使用し、
 国内産青さのり入りつまみのりとして販売させていただきます。
 引き続きご愛顧のほどよろしく願います

・ビールやお酒のおつまみに、お味噌汁やラーメン、
 うどんにもそのまま入れてお召し上がりください。

名 称	乾燥のり加工品
原材料名	焼きあまのり(あまのり(国内産))、 乾燥ひとえぐさ(ひとえぐさ(国内産))
内 容 量	18g
賞味期限	枠外上部に記載
保存方法	高温多湿、直射日光を避け保存
製 造 者	高知県四万十市井沢754番地 (有)加用物産 TEL:0880-35-2380

※使用上の注意

- 開封後は冷蔵庫で保存し、お早めにお召し上がりください。
- ※全国的にひとえぐさのことを「青さのり」と呼んでいます。
- ※本製品ののり類はエビ・カニと同一の生息地で採取されています。

栄養成分表示(100g当り)

エネルギー	285kcal
たんぱく質	38.9g
脂 質	3.4g
炭水化物	44.5g
食塩相当量	2.3g

日本食品標準成分表2020年版
 (8訂)の計算による(推定値)



袋:PP



ラベル:紙