

# JF 沖縄漁連 乾燥もずく商品一覧

## 沖縄乾燥もずく 10g

内容総量	10.0g ~ 10.7g
規格	10g
保存温度帯	常温
ケース当り入り数 / 荷姿	50袋 / c/s
最低取引単位	50袋 / c/s
販売時期	通年
賞味期限	製造日含め 365日

商品形態（風袋込み）単位（mm、g）

	幅/長辺	奥/短辺	高さ	重量	入数	JANコード
ピース	220	130	30	13.5	1	4995028200227
ケース	465	340	298	1,355	50	無

原料原産地	沖縄県
原材料	オキナワモズク（沖縄県産）
商品特徴	塩抜きなどの前処理が不要で、水に戻すだけで簡単にお召し上がり頂けます。
召し上がり方・利用方法	水に6～8分浸し、水を切ってからお使い下さい。
使用・保管上での注意	開封後は密閉して冷暗所に保存し、なるべくお早めにお召し上がり下さい。
原料仕込から製品仕上	7日
製造ロット（c/s）	1c/s = 50P
1日（8時間）当り製造可能量	2000P





# 乾燥もずく 100gあたりの栄養成分

エネルギー (Kcal)	150
たんぱく質 (g)	6.5
脂質 (g)	2.6
炭水化物 (g)	62.6
ナトリウム (mg)	3150
水分 (g)	11.7
灰分 (g)	16.6
カリウム (mg)	714
カルシウム (mg)	820
マグネシウム (mg)	1050
リン (mg)	47.1
鉄 (mg)	5.51
亜鉛 (mg)	0.79
銅 (mg)	0.06
マンガン (mg)	0.26
レチノール (μg)	—
カロテン (μg)	9790

αカロテン (μg)	検出せず
βカロテン (μg)	9790
クリプトキサンチン (μg)	検出せず
βカロテン当量 (μg)	9790
レチノール当量 (μg)	816
ビタミンD (μg)	検出せず
ビタミンE (mg)	4.3
αトコフェロール (mg)	4.1
βトコフェロール (mg)	検出せず
γトコフェロール (mg)	0.2
δトコフェロール (mg)	検出せず
ビタミンK (μg)	512
ビタミンB1 (mg)	0.22
ビタミンB2 (mg)	0.3
ナイアシン (mg)	0.64
ビタミンB6 (mg)	0.026
ビタミンB12 (μg)	3.3

葉酸 (μg)	46
パントテン酸 (mg)	0.07
ビタミンC (mg)	5
飽和脂肪酸 (g)	0.7
不飽和脂肪酸 (一価) (g)	0.22
不飽和脂肪酸 (多価) (g)	0.79
コレステロール (mg)	1
水溶性食物繊維 (g)	—
不溶性食物繊維 (g)	—
食物繊維 (g)	59.5
食塩相当量 (g)	8.01
フィロキノン (ビタミンK1) (μg)	512
メナキノン-4 (ビタミンK2)	検出せず
メナキノン-7 (ビタミンK2) (μg)	48

※分析値「—」は未測定

試験依頼先：財団法人日本分析センター／試験成績書発行年月日：平成23年4月26日／試験成績書発行番号：第11023937001

## 沖縄乾燥もずく 2.5g

内容総量	2.5g ~ 2.7g
規格	2.5g
保存温度帯	常温
ケース当り入り数/荷姿	100袋 / c/s
最低取引単位	100袋 / c/s
販売時期	通年
賞味期限	製造日を含め 365日

商品形態 (風袋込み) 単位 (mm、g)

	幅/長辺	奥/短辺	高さ	重量	入数	JANコード
ピース	170	120	—	5.9	1	無
ケース	345	265	230	990	100	無

原料原産地	沖縄県
原材料	オキナワモズク (沖縄県産)
商品特徴	塩抜きなどの前処理が不要で、水に戻すだけで簡単にお召し上がり頂けます。
召し上がり方・利用方法	水に6~8分浸し、水を切ってからお使い下さい。
使用・保管上での注意	開封後は密閉して冷暗所に保存し、なるべくお早めにお召し上がり下さい。
原料仕込から製品仕上	7日
製造ロット (c/s)	1c/s = 100P
1日 (8時間) 当り製造可能量	2500P





## 沖縄乾燥もずく 5g

内容総量	5.1g ~ 5.4g
規格	5g
保存温度帯	常温
ケース当り入り数 / 荷姿	100 袋 / c/s
最低取引単位	100 袋 / c/s
販売時期	通年
賞味期限	製造日含め 365 日
商品形態 (風袋込み) 単位 (mm、g)	

	幅 / 長辺	奥 / 短辺	高さ	重量	入数	JAN コード
ピース	185	120	20	9	1	無
ケース	465	340	298	1,580	100	無

原料原産地	沖縄県
原材料	オキナワモズク (沖縄県産)
商品特徴	塩抜きなどの前処理が不要で、水に戻すだけで簡単にお召し上がり頂けます。
召し上がり方・利用方法	水に 6 ~ 8 分浸し、水を切ってからお使い下さい。
使用・保管上での注意	開封後は密閉して冷暗所に保存し、なるべくお早めにお召し上がり下さい。
原料仕込から製品仕上	7 日
製造ロット (c/s)	1c/s = 100P
1 日 (8 時間) 当り製造可能量	2000P



## 沖縄乾燥もずく 20g

内容総量	20.0g ~ 20.7g
規格	20g
保存温度帯	常温
ケース当り入り数 / 荷姿	20 袋 / c/s
最低取引単位	20 袋 / c/s
販売時期	通年
賞味期限	製造日含め 365 日
商品形態 (風袋込み) 単位 (mm、g)	

	幅 / 長辺	奥 / 短辺	高さ	重量	入数	JAN コード
ピース	255	165	30	26.6	1	無
ケース	345	265	230	932	20	無

原料原産地	沖縄県
原材料	オキナワモズク (沖縄県産)
商品特徴	塩抜きなどの前処理が不要で、水に戻すだけで簡単にお召し上がり頂けます。
召し上がり方・利用方法	水に 6 ~ 8 分浸し、水を切ってからお使い下さい。
使用・保管上での注意	開封後は密閉して冷暗所に保存し、なるべくお早めにお召し上がり下さい。
原料仕込から製品仕上	7 日
製造ロット (c/s)	1c/s = 20P
1 日 (8 時間) 当り製造可能量	1000P





## 沖縄乾燥もずく 50g

内容総量	50g ~ 52g
規格	50g
保存温度帯	常温
ケース当り入り数/荷姿	20袋 / c/s
最低取引単位	20袋 / c/s
販売時期	通年
賞味期限	製造日含め 365日

商品形態（風袋込み）単位（mm、g）

	幅/長辺	奥/短辺	高さ	重量	入数	JANコード
ピース	350	240	30	62	1	無
ケース	465	340	298	1,920	20	無

原料原産地	沖縄県
原材料	オキナワモズク（沖縄県産）
商品特徴	塩抜きなどの前処理が不要で、水に戻すだけで簡単にお召し上がり頂けます。
召し上がり方・利用方法	水に6~8分浸し、水を切ってからお使い下さい。
使用・保管上での注意	開封後は密閉して冷暗所に保存し、なるべくお早めにお召し上がり下さい。
原料仕込から製品仕上	7日
製造ロット（c/s）	1c/s = 20P
1日（8時間）当り製造可能量	1000P



## 沖縄乾燥もずく 100g（板状）

内容総量	100g ~ 102g
規格	100g
保存温度帯	常温
ケース当り入り数/荷姿	10袋 / c/s
最低取引単位	10袋 / c/s
販売時期	通年
賞味期限	製造日含め 365日

商品形態（風袋込み）単位（mm、g）

	幅/長辺	奥/短辺	高さ	重量	入数	JANコード
ピース	350	240	30	114	1	無
ケース	465	340	298	1,820	10	無

原料原産地	沖縄県
原材料	オキナワモズク（沖縄県産）
商品特徴	塩抜きなどの前処理が不要で、水に戻すだけで簡単にお召し上がり頂けます。
召し上がり方・利用方法	水に6~8分浸し、水を切ってからお使い下さい。
使用・保管上での注意	開封後は密閉して冷暗所に保存し、なるべくお早めにお召し上がり下さい。
原料仕込から製品仕上	7日
製造ロット（c/s）	1c/s = 10P
1日（8時間）当り製造可能量	1000P





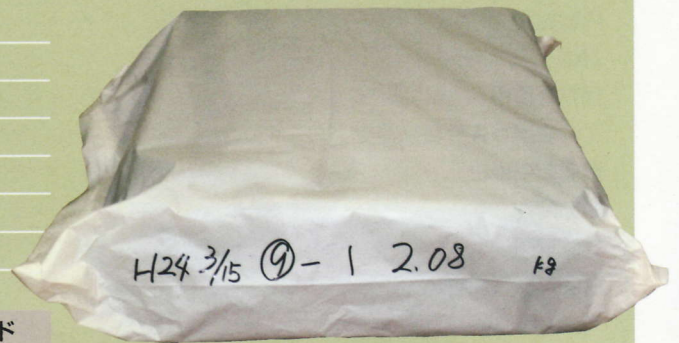
## 沖縄乾燥もずく原反 2kg

内容総量	2.0kg ~ 2.1kg
規格	2kg
保存温度帯	常温
ケース当り入り数/荷姿	1袋 / c/s
最低取引単位	1袋 / c/s
販売時期	通年
賞味期限	製造日含め 365日

商品形態（風袋込み）単位（mm、g）

	幅/長辺	奥/短辺	高さ	重量	入数	JANコード
ピース	720	540	130	2,086	1	無
ケース	800	205	550	3,106	1	無

原料原産地	沖縄県
原材料	オキナワモズク（沖縄県産）
商品特徴	塩抜きなどの前処理が不要で、水に戻すだけで簡単にお召し上がり頂けます。
召し上がり方・利用方法	水に6～8分浸し、水を切ってからお使い下さい。
使用・保管上での注意	開封後は密閉して冷暗所に保存し、なるべくお早めにお召し上がり下さい。
原料仕込から製品仕上	7日
製造ロット（c/s）	1袋 = 2kg
1日（8時間）当り製造可能量	27袋



## 沖縄乾燥もずく原反 6kg

内容総量	6.0kg ~ 6.3kg
規格	2kg
保存温度帯	常温
ケース当り入り数/荷姿	3袋 / c/s
最低取引単位	3袋 / c/s
販売時期	通年
賞味期限	製造日含め 365日

商品形態（風袋込み）単位（mm、g）

	幅/長辺	奥/短辺	高さ	重量	入数	JANコード
ピース	720	540	130	2,086	1	無
ケース	800	620	520	8,238	3	無

原料原産地	沖縄県
原材料	オキナワモズク（沖縄県産）
商品特徴	塩抜きなどの前処理が不要で、水に戻すだけで簡単にお召し上がり頂けます。
召し上がり方・利用方法	水に6～8分浸し、水を切ってからお使い下さい。
使用・保管上での注意	開封後は密閉して冷暗所に保存し、なるべくお早めにお召し上がり下さい。
原料仕込から製品仕上	7日
製造ロット（c/s）	1袋 = 2kg
1日（8時間）当り製造可能量	27袋

