

保存用乾パン60食

【5年仕様】



個装
※脱酸素剤封入



内装 ※脱酸素剤封入



外装



品名	保存用乾パン60食
内容量	4枚(92g)
荷姿	60食×1
ケース外寸法	365×260×190mm
総重量	6.30kg
保存期間	5年

栄養成分表 1袋(92g)当たり	
エネルギー	386 kcal
たんぱく質	7.9 g
脂質	7.3 g
炭水化物	72.3 g
食塩相当量	1.0 g

(推定値)

(取り扱い上の注意)

記載の賞味期限は、外箱・内装袋に密封梱包の上、直射日光を避け、常温で保存された場合です。個包装の状態では再保存せず、お早めにお召し上がりください。個包装内には脱酸素剤を封入しています。脱酸素剤は無害ですが食べられません。

保存用乾パンの主な特長

基本的な条件	簡便性	<ul style="list-style-type: none"> ●調理不要、容器不要、用具不要、食器不要で、いつでもどこでも食べられます。 ●梱包内仕様を金属缶(18リットル缶)から、アルミ蒸着フィルム内装に変更し、ケース重量を減らし、配給時の簡便性を高めました。
	保存性	<ul style="list-style-type: none"> ●保存期間(賞味期間)は5年で、開封後もすぐに変質しません。 ●小スペースにコンパクトな保存(収納)ができます。
	経済性	<ul style="list-style-type: none"> ●食品備蓄は、保険的な効果を目的とするもので、膨大な費用がかからないように、1食当たりのコストが低くなるように設定しています。
付加価値条件	企業力	<ul style="list-style-type: none"> ●三立製菓は、お客様に安心して備蓄していただけるように長年非常食の安定生産、安定在庫、品質管理をしています。
	可食性	<ul style="list-style-type: none"> ●良質な小麦粉、砂糖、ショートニング、胡麻を主原料に発酵工程をとって、遠赤外線オーブンで焼き上げた、飽きのこない連食性が高い食品です。

食べておいしく 備えて安心

——お客様に安心と満足を——
三立製菓株式会社

本社 / 〒430-8686 浜松市中央区中央1-16-11
TEL053-453-3111 FAX053-456-4148
東京営業所 / 〒120-0015 東京都足立区足立1-19-5
TEL03-3886-2161 FAX03-3886-2165
大阪営業所 / 〒536-0014 大阪市城東区鳴野西4-4-6
TEL06-6961-7321 FAX06-6961-7325

三立製菓のホームページです。

<https://www.sanritsuseika.co.jp>