

	商 品 名				
	丸島醤油 国産有機しょうゆ				
	商品コード	内容量	入 数	税抜価格	税込価格
	1311	300ml	12	750円	810円
	商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)		商品重量	J A Nコード	
	58×239×58 (mm)		650g	4978326 018305	
	ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)		ケース重量	ITFコード/GTINコード	
	260×260×190 (mm)		8.14kg	149 78326 01830 2	
	賞味期間	保存方法			流通温度
	2年	直射日光を避け常温で保存。 開栓後は冷蔵庫で保管して下さい。			常温
原材料名	セールスポイント・一般品との違い				
有機大豆(遺伝子組換えでない)、有機小麦、食塩	<p>国内産有機栽培大豆と国内産有機栽培小麦を天日塩とともに仕込みました。豊饒なる大地の恵みと醤油造り四百年の伝統の技からこの醤油が生まれました。 じっくりと熟成させた本物の味をご賞味ください。</p> <p>醤油造りに最適な気候・風土に恵まれた小豆島で醤油の麹菌に最適な三十石杉桶でじっくり熟成しておりますので味・コク・香りは最高です。</p> <p>本品は原料から加工・製品に至るまで徹底管理して造っており、有機JAS認証取得工場で製造しています。</p>				
アレルギー物質(27品目)	小麦、大豆				
容器包装資材	本体：ガラスびん キャップ：プラ(PE) ラベル：紙				
栄養成分分析結果(100gあたり)	製造工程 《有機大豆》1水浸 蒸し 《有機小麦》2煎る 割砕 3製麹(1+2+種こうじ) 4仕込(3+塩水) 5熟成 6圧搾 7火入 8澄まし 9ろ過 10成分検査 11充填 12出荷				
エネルギー	79Kcal				
たんぱく質	8.5g				
脂質	0.1g				
炭水化物	8.0g				
ナトリウム	5700mg				
食塩相当量	14.5g				
ラベル表示	有・無				
備考			品質保持剤	発売日	
			無	2008年9月	
			金属検知機	ウエイトチェッカー	
			有・無	有・無	
			fe ミリ sus ミリ	g ~ g	

