

| 商 品 名 | | | | |
|---------------------|--|-------|-------------------|-----------|
| 丸島醤油 杉樽仕込醤油(濃口) | | | | |
| 商品コード | 内容量 | 入 数 | 税抜価格 | 税込価格 |
| 1230 | 360ml | 12 | 560円 | 605円 |
| 商品サイズ(幅)×(高)×(奥行) | | 商品重量 | J A Nコード | |
| 63×204×63 (mm) | | 650g | 4978326012938 | |
| ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行) | | ケース重量 | ITFコード/GTINコード | |
| 285×235×220 (mm) | | 8kg | 149 78326 01293 5 | |
| 賞味期間 | 保存方法 | | | 流通温度 |
| 2年 | 直射日光を避け、常温で保存して下さい。 開栓後要冷蔵 | | | 常温 |
| 原材料名 | セールスポイント・一般品との違い | | | |
| 大豆(遺伝子組換えでない)、小麦、食塩 | <p>国内産丸大豆と国内産小麦にニガリのある天日塩を原料にじっくりと熟成させました。 ひとつひとつの原料を吟味し、伝統の醸造を守って造った“こだわりの醤油”です。</p> <p>杉樽にてじっくりと醸造しているのです、本物だけが持つ芳醇な香りと味わいをお楽しみいただけます。</p> | | | |
| アレルギー物質(27品目) | 小麦、大豆 | | | |
| 容器包装資材 | 本体：ガラスビン 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 《大豆》1 水浸 蒸し 《小麦》2 煎る 割砕 3 製麹(1+2+種こうじ) 4 仕込(3+種こうじ) 5 熟成 6 压榨 7 火入れ 8 澄まし 9 ろ過 10 成分検査 11 充填 12 製品 | | | |
| エネルギー | 73Kcal | | | |
| たんぱく質 | 9.0g | | | |
| 脂質 | 0.1g | | | |
| 炭水化物 | 9.0g | | | |
| ナトリウム | 5630mg | | | |
| 食塩相当量 | 14.3g | | | |
| ラベル表示 | 有・無 | | | |
| 備考 | 発売元：純正食品マルシマ | | 品質保持剤 | 発売日 |
| | | | 無 | |
| | | | 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 |

