

	商 品 名				
	丸島醤油 減塩醤油				
	商品コード	内容量	入 数	税抜価格	税込価格
	1215	360ml	20	440円	475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	4978326161216	
	ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)		ケース重量	ITFコード/GTINコード	
	340×220×275 (mm)		13.8kg	149 78326 16121 3	
	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、アルコール	<p>本品は普通のこいくち醤油に比べ食塩を約半分に控えています。</p> <p>醤油造りに最適な気候・風土に恵まれ、醤油醸造400年の歴史ある小豆島で、丸大豆、小麦を原料に、じっくりと熟成させた醤油です。</p> <p>アルコールは100%遺伝子組換えでない原料(さとうきび)を使用しています。</p>				
アレルギー物質(27品目)	小麦、大豆				
容器包装資材	本体：ガラスビン キャップ：プラ(PE) ラベル：紙				
栄養成分分析結果(15ml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+塩水) 5熟成 6圧搾 7生揚醤油 8脱塩 9調整 10火入れ 11澄まし 12ろ過 13成分検査 14充填 15製品				
エネルギー	15.0kcal				
たんぱく質	1.4g				
脂質	0.0g				
炭水化物	1.5g				
ナトリウム	490mg				
食塩	1.25g				
ラベル表示	有・無				
備考	2008年8月リニューアル		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	

