

商 品 名				
丸島醤油 純正醤油(濃口) デラミボトル				
商品コード	内容量	入 数	税抜価格	税込価格
1211	200ml	20	365円	394円
商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)		商品重量	J A Nコード	
60×149×60 (mm)		258g	4978326014536	
ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)		ケース重量	ITFコード/GTINコード	
338×168×270 (mm)		5.62kg		
賞味期間	保存方法			流通温度
1年半	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>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にて伝承された技術で丸大豆、小麦を原料にじっくりと熟成させたJAS規格本醸造・特級醤油です。</p> <p>お料理に使いやすい「やわらか密封ボトル」入り ・密封だから新鮮! ・ボトルを押すと出て、放すと止まる! ・押し加減で注ぐ量が調整できる!</p> <p>空気に触れない密封ボトルだから開栓後常温保存でも美味しさを90日間キープします。 片手でカンタン、必要な分だけ注げます。</p>			
アレルギー物質(27品目)	小麦、大豆			
容器包装資材	本体：プラ(PE、EVOH) キャップ：プラ(PP、PE) ラベル：プラ(PS)			
栄養成分分析結果(大さじ1杯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 压榨 7 火入れ 8 澄まし 9 ろ過 10 成分検査 11 充填 12 シュリンク、印字 13 箱詰			
エネルギー	14.7kcal			
たんぱく質	1.5g			
脂質	0g			
炭水化物	1.5g			
ナトリウム	948mg			
食塩相当量	2.4g			
ラベル表示	有・無			
備考			品質保持剤	発売日
			無	2015年2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

