

商 品 名				
丸島醤油 純正醤油(濃口)				
商品コード	内容量	入 数	税抜価格	税込価格
1200	1.8L	6	1,170円	1,264円
商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)		商品重量	J A Nコード	
105×400×105 (mm)		3200g	4978326200731	
ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)		ケース重量	ITFコード/GTINコード	
340×420×240 (mm)		20kg	149 78326 20073 8	
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	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。			
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：アルミ/ブリキ/ポリエチレン(PE)/PET 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+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 製品			
エネルギー	87kcal			
たんぱく質	8.2g			
脂質	0.2g			
炭水化物	10.0g			
ナトリウム	5400mg			
食塩相当量	13.7g			
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

