

商 品 名				
マルシマ 天然醸造 杉桶醤油 デラミボトル				
商品コード	内容量	入 数	税抜価格	税込価格
1280	200ml	20	460円	497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	4978326012112	
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	無	
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  大豆：国内産(九州) 小麦：国内産(北海道) 食塩：オーストラリア産 天日塩  産地は変わる場合があります。	国内産丸大豆と国内産小麦、天日塩を原料に三十石杉桶でじっくりと熟成させました。 天然醸造ならではの芳醇な香りと深い味わいをお楽しみください。  ひとつひとつの原料を吟味し、400年の伝統の技を守って造った“こだわりの醤油”です。  鮮度長持ち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。  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！  容器を握りながら開栓すると醤油が飛び出ることがあります。 この容器は、高温に触れると変形することがあります。 熱湯をかけたり、火のそばなど高温状態におくことはお避けください。			
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)	<p style="text-align: center;">製 造 工 程</p> <p>《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</p>			
エ ネ ル ギ ー 16kcal たん ぱ く 質 1.5g 脂 質 0g 炭 水 化 物 1.9g 食 塩 相 当 量 2.6g				
ラベル表示	有・無			
備 考			品質保持剤	発 売 日
			無	2015年7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

