

| 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) | 製造工程 | | | |
| 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 | 《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 | | | |
| 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 有・無 | | ウエイトチェッカー 有・無 | |
| | fe | ミl sus | ミl | g ~ g |

