

	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
	1204	150ml	24	290円	313円
	商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)		商品重量	J A Nコード	
	45×170×45 (mm)		330g	4978326010095	
	ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)		ケース重量	ITFコード/GTINコード	
	320×195×220 (mm)		9kg	-	
	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：プラ(PE) ラベル：紙					
栄養成分分析結果(100gあたり)	製 造 工 程				
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	《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				
ラベル表示	有・無				
備考			品質保持剤	発売日	
2008年8月リニューアル			無		
			金属検知機 有・無	ウエイトチェッカー 有・無	
			fe ミリ sus ミリ	g ~ g	

