

原材料名

大豆(遺伝子組換えでない)、小麦、食塩

_____ セールスポイント・一般品との違い

- ◎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。
- ※社内規定に基づき原料又は製品の放射能検査を行っております。

原料産地

アメリカ、 大豆 カナダ、日本

小麦 北米、日本 食塩 オーストラリア、

日本

アレルギー物質(28品目)

小麦、大豆

栄養成分表示(大さじ1杯(15ml)当たり)

質

物

容器包装資材

本体:ガラスビン

キャップ:プラ(PE)

ル

塩 相 当

化

ラベル:紙

んぱ

水

脂

炭

製 造 工 程

《大豆》 1 水浸→蒸し

《小麦》 2 煎る→割砕

4 仕込 (3+塩水) 5 熟成 3 製麹(1+2+種こうじ)

6圧搾 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

15kcal 1.5g

0g

1.5g

2.4g

備考

品質保持剤 発 売 日 無 ウエイトチェッカー 金属検知機 有・無 ξIJ श्र sus



〒722-0051 広島県尾道市東尾道9番地2 TEL. (0848)20-2506 FAX. (0848)20-2363