

商 品 名					
丸島醤油 純正醤油(淡口)					
商品コード	内容量	入 数	税抜価格	税込価格	
1206	900ml	12	670円	724円	
商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)		商品重量	J A Nコード		
80×290×80 (mm)		1500g	49491012		
ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)		ケース重量	ITFコード/GTINコード		
345×325×270 (mm)		18.3kg	149 00000 49101 9		
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	<p>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本醸造醤油です。</p> <p>料理素材の色や味を一層引き立てる淡色に仕上げています。</p>				
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)	《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	74kcal				
たんぱく質	6.3g				
脂質	0.1g				
炭水化物	7.5g				
ナトリウム	5600mg				
食塩相当量	14.2g				
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

