

| 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 |
| 1205 | 1.8L | 6 | 1,080円 | 1,166円 |
| 商品サイズ(幅)×(高)×(奥行) | | 商品重量 | J A Nコード | |
| 105×400×105 (mm) | | 3200g | 4978326200748 | |
| ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行) | | ケース重量 | ITFコード/GTINコード | |
| 340×420×240 (mm) | | 20kg | 149 78326 20074 5 | |
| 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 | <p>本体：ガラスビン</p> <p>キャップ：アルミ/ブリキ/ポリエチレン(PE)/PET</p> <p>ラベル：紙</p> | | | |
| 栄養成分分析結果(100gあたり) | <p style="text-align: center;">製 造 工 程</p> <p>《大豆》1 水浸し 蒸し</p> <p>《小麦》2 煎る 割砕</p> <p>3 製麹(1+2+種こうじ) 4 仕込(3+塩水) 5 熟成</p> <p>6 压榨 7 火入れ 8 澄まし 9 ろ過 10 成分検査 11 充填</p> <p>12 製品</p> | | | |
| 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 |
| | | | | 無 |
| | | | | 金属検知機 |
| | | | | 有・無 |
| | | | | ウエイトチェッカー |
| | | | | 有・無 |
| | | | | g ~ g |

