

| 商 品 名 | | | | |
|---------------------|--|-------|-------------------|-----------|
| 丸島醤油 純正醤油(淡口)紙パック | | | | |
| 商品コード | 内容量 | 入 数 | 税抜価格 | 税込価格 |
| 1235 | 550ml | 12 | 470円 | 508円 |
| 商品サイズ(幅)×(高)×(奥行) | | 商品重量 | J A Nコード | |
| 60×195×60 (mm) | | 680g | 4978326014390 | |
| ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行) | | ケース重量 | ITFコード/GTINコード | |
| 260×210×200 (mm) | | 8.5kg | 149 78326 01439 7 | |
| 賞味期間 | 保存方法 | | | 流通温度 |
| 1年半 | 直射日光を避け、常温で保存してください。 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>ワンハンドで手軽に持ち運べ、冷蔵庫のドアポケットにも収納できるコンパクトサイズの紙パック入りです。</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> <p>紙パックだから輸送の衝撃に強く、廃棄も容易です。 また、紙による遮光で品質保持力はビンよりも高くなっています。</p> | | | |
| アレルギー物質(27品目) | 小麦、大豆 | | | |
| 容器包装資材 | 本体：紙(P、PE、M) キャップ：プラ(PP) 口栓：プラ(PE) | | | |
| 栄養成分分析結果(100gあたり) | 製造工程 《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圧搾 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 |

