

|   |  |                    |                               |              |                   |        |
|---|--|--------------------|-------------------------------|--------------|-------------------|--------|
|  |  | 商 品 名              |                               |              |                   |        |
|   |  | 丸島醤油 純正生しょうゆ(濃口)   |                               |              |                   |        |
|   |  | 商品コード              | 内容量                           | 入 数          | 税抜価格              | 税込価格   |
|   |  | 1209               | 1.8L                          | 6            | 1,210円            | 1,307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        | 4978326200762     |        |
|   |  | ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行) |                               | ケース重量        | ITFコード/GTINコード    |        |
|   |  | 350×420×240 (mm)   |                               | 20kg         | 149 78326 20076 9 |        |
|   |  | 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。<br>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、アルコール   | <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で丸大豆、小麦を原料に、じっくりと熟成させた醤油です。</p> <p>食養効果を最大限に生かすために火入れはせず、まるやかな味と麴の香りが特徴です。</p> <p>アルコールは100%遺伝子組換えでない原料(さとうきび)を使用しています。</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 蒸し</p> <p>《小麦》2 煎る 割砕</p> <p>3 製麴(1+2+種こうじ) 4 仕込(3+塩水) 5 熟成</p> <p>6 压榨 7 澄まし 8 ろ過 9 成分検査 10 充填 11 製品</p> |                    |                               |              |                   |        |
| エネルギー   | 69kcal   |                    |                               |              |                   |        |
| たんぱく質   | 7.7g   |                    |                               |              |                   |        |
| 脂質  | 0.2g   |                    |                               |              |                   |        |
| 炭水化物  | 9.2g   |                    |                               |              |                   |        |
| ナトリウム   | 5970mg   |                    |                               |              |                   |        |
| -----   | -----  |                    |                               |              |                   |        |
| 食塩相当量   | 15.2g  |                    |                               |              |                   |        |
| 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             |        |

