

		商 品 名			
		丸島醤油 再仕込醤油(さしみ用)			
商品コード	内容量	入 数	税抜価格	税込価格	
1213	360ml	20	550円	594円	
商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)		商品重量	J A Nコード		
63×204×63 (mm)		650g	4978326161247		
ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)		ケース重量	ITFコード/GTINコード		
340×220×275 (mm)		13.8kg	-		
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。 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、小麦、食塩 食塩は天日塩を使用	<p>じっくりと醸造した三十石杉桶仕込みの生揚げに、もう一度麹を仕込んで再度熟成させた二度仕込み(再仕込法)の特濃しょうゆで、さしみ、かけ、タレ用に最適です。</p> <p>原料を2倍使った超特選醤油なので、エキス分が多く、味・コク共に最高のおいしい醤油です。</p> <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醤油です。</p>				
アレルギー物質(27品目)	丸大豆・小麦・天日塩を原料に使用しています。				
容器包装資材	本品に遺伝子組換え大豆は使用しておりません。				
本体：ガラスビン キャップ：プラ(PE)	高濃度になっていますので、普通より控えめにお使いください。				
栄養成分分析結果(100gあたり)		製 造 工 程			
エネルギー	120kcal	《大豆》1 水浸 蒸し			
たんぱく質	12.1g	《小麦》2 煎る 割砕			
脂質	0.2g	3 製麹(1+2+種こうじ) 4 仕込(3+塩水) 5 压榨			
炭水化物	13.7g	6 再仕込(5に再度3を加えて再び仕込む) 7 熟成 8 火入れ			
ナトリウム	6600mg	9 澄まし 10 ろ過 11 成分検査 12 充填 13 製品			
食塩相当量	16.3g				
ラベル表示	有・無				
備 考			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	

