

| 商 品 名 | | | | |
|----------------------------------|---|--------------|----------------|--------|
| 丸島醤油 穀醤(こくびしお) | | | | |
| 商品コード | 内容量 | 入 数 | 税抜価格 | 税込価格 |
| 1223 | 900ml | 12 | 1,390円 | 1,501円 |
| 商品サイズ(幅)×(高)×(奥行) | | 商品重量 | J A Nコード | |
| 80×290×80 (mm) | | 1490g | 4978326010866 | |
| 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 | - | |
| 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(遺伝子組換えでない)、小麦、食塩 食塩は天日塩を使用 | <p>醤油造りに最適な気候・風土に恵まれ、400年の伝統を誇る小豆島で、丸大豆。小麦、天日塩を原料に仕込んだ生絞りの醤油に更に麴(大豆・小麦)を加えて仕込み、2度熟成させた超特級醤油です。</p> <p>原料を2倍使用しているため、味・コク・香りとも最高です。</p> <p>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。</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 化粧箱：紙 しおり：紙 | | | |
| 栄養成分分析結果(100mlあたり) | 製 造 工 程 《大豆》1 水浸 蒸し 《小麦》2 煎る 割砕 3 製麴(1+2+種こうじ) 4 仕込(3+塩水) 5 压榨 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 9 澄まし 10 ろ過 11 成分検査 12 充填 13 製品 | | | |
| 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 | |

