

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倍使用しているの、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

