

	商 品 名			
	マルシマ 有機生(なま)醤油・醇生(じゅんなま)			
	商品コード	内容量	入 数	税抜価格
	1265	720ml	12	1,389円
	商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)		商品重量	JANコード
	80×290×80 (mm)		1280g	4906657126550
	ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)		ケース重量	ITFコード/GTINコード
	350×315×265 (mm)		16kg	-
	賞味期間	保存方法		流通温度
	2年	直射日光を避け、常温で保存してください。開栓後は品質保持の為、冷蔵庫に保管してください。		常温
原材料名	セールスポイント・一般品との違い			
有機大豆、有機小麦、食塩 /アルコール ※食塩は天日塩を使用 ※本品に遺伝子組換え大豆は使用 していません。 ----- 原料産地 ----- 有機大豆 : アメリカ産又はカナダ産 有機小麦 : 北海道 食塩 : オーストラリア アルコール : アラビアゴム、タイ、 パキスタン	◎ “生命を育む農作物”である有機栽培の大豆と小麦、天日塩を原料に三十石杉桶でじっくりと熟成させています。古くより伝わる醸造法にこだわり、伝承の技を極めた味と香りをご賞味ください。 ◎ 「火入れ」をしていない生の醤油は淡く透き通る赤褐色で、杉桶で熟成した諸味(もろみ)の香りを感じる、芳醇でしなやかな味わいが特長です。 ◎本品は、原料から製造にいたるまで、認証機関の厳しい審査を受けて作られていますので安心してお召し上がりいただけます。 ※社内規定に基づき原料又は製品の放射能検査を行っております。			
原料産地				
アレルギー物質(28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)			
栄養成分表示(大さじ1杯18g(15ml)当たり)	製 造 工 程 《有機大豆》1 水浸→蒸し 《有機小麦》2 煎る→割砕 3 製麴(1+2+種こうじ) 4 仕込(3+塩水) 5 熟成 6 压榨 7 澄まし 8 ろ過 9 成分検査 10 充填 11 小分け充填 12 印字・ラベル貼付 13 箱詰			
エ ネ ル ギ ー	17 kcal			
たん ぱ く 質	1.5g			
脂 質	0g			
炭 水 化 物	1.8g			
食 塩 相 当 量	2.6g			
ラベル表示	<input checked="" type="radio"/> 有 <input type="radio"/> 無			
備 考	加工者：(株)純正食品マルシマ 広島県尾道市東尾道9番地2		品質保持剤	発 売 日
			無	2018年11月
			金属検知機	ウエイトチェッカー
			有・ <input checked="" type="radio"/> 無	有・ <input checked="" type="radio"/> 無
			fe ｼﾘ sus ｼﾘ	g ～ g

