

	商 品 名				
	丸島醤油 純正醤油 (濃口)				
	商品コード	内容量	入 数	税抜価格	税込価格
	1201	900ml	12	700円	756円
	商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)		商品重量	J A Nコード	
	80×290×80 (mm)		1500g	49491005	
	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	149 00000 49100 2	
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	◎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JAS規格本醸造・特級醤油です。				
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) ラベル：紙				
栄養成分表示(大さじ1杯(100g)当たり)	製 造 工 程				
エ ネ ル ギ ー 84kcal たん ぱ く 質 8.4g 脂 質 0.1g 炭 水 化 物 8.4g 食 塩 相 当 量 13.7g	《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 熟成 6 压榨 7 火入れ 8 澄まし 9 ろ過 10 成分検査 11 充填 12 箱詰				
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		

