

商 品 名				
丸島醤油 純正醤油（淡口）業務用				
商品コード	内容量	入 数	税抜価格	税込価格
1207	18L	1	10,360円	11,189円
商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)		商品重量	JANコード	
270×280×270 (mm)		23kg	4978326010118	
ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)		ケース重量	ITFコード/GTINコード	
- (mm)		-kg	無	
賞味期間	保存方法			流通温度
1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（アメリカ産）、小麦、食塩	<p>◎本醸造醤油 醤油造りに最適な気候風土に恵まれた、瀬戸内海・小豆島で丸大豆、小麦を麴にしてじっくりと発酵、熟成いたしました。 醤油造り四百年の伝統を誇る、小豆島醤油の技を今に伝えます。</p> <p>◎料理素材の色や味を一層引き立てる淡色に仕上げています。</p> <p>※食品添加物、遺伝子組換え大豆は使用しておりません。</p>			
原料産地				
大豆 : アメリカ 小麦 : 北米 食塩 : オーストラリア				
アレルギー物質(28品目)	小麦、大豆			
容器包装資材	製 造 工 程			
本体：プラ（PE） キャップ：プラ（PE） 外箱：ダンボール	<p>《大豆》1 水浸→蒸し</p> <p>《小麦》2 煎る→割砕</p> <p>3 製麴（1+2+種こうじ） 4 仕込（3+塩水） 5 熟成</p> <p>6 压榨 7 火入れ 8 澄まし 9 ろ過 10 成分検査 11 充填</p> <p>12 製品</p>			
栄養成分表示(大さじ1杯(15ml)当たり)				
エネルギー 13kcal たんぱく質 1.1g 脂質 0g 炭水化物 1.3g 食塩相当量 2.5g				
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	μsus	μ	g～ g

