

商 品 名				
マルシマ 有機純正醤油（濃口）業務用				
商品コード	内容量	入 数	税抜価格	税込価格
1257	18L	1	14,000円	15,120円
商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)		商品重量	JANコード	
270×280×270 (mm)		23kg	4978326017483	
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	-	
賞味期間	保存方法			流通温度
1年半	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			
有機大豆(アメリカ産又はカナダ産)、有機小麦、食塩 ※食塩は天日塩を使用 ―― 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	◎子どもにやさしい未来へ 子どもたちの健康や100年先の未来のことを考え、有機原材料を使用しています。 ◎伝承三十石杉桶仕込 ◎醤油造りに最適な気候・風土に恵まれた小豆島で、“生命を育む”オーガニックの大豆と小麦を天日塩とともに仕込みました。古くより伝わる醸造法にこだわり、杉の古桶にてじっくりと熟成させています。豊穡なる大地の恵みと醤油造り四百年の伝承の技を極めた味と香りをご賞味ください。 ◎本品は、原料から製造に至るまで、登録認証機関の厳しい審査を受けて造られています。安心してお召し上がりください。 ※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：プラ(PE) キャップ：プラ(PE) 外箱：ダンボール			
栄養成分表示(大さじ1杯(15ml)当たり)	<p style="text-align: center;">製 造 工 程</p> <p>《有機大豆》1 水浸し→蒸し 《有機大豆》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 ラベル貼り</p>			
エ ネ ル ギ ー 15kcal た ん ぱ く 質 1.6g 脂 質 0g 炭 水 化 物 1.4g 食 塩 相 当 量 2.6g				
ラベル表示	◎有・無			
備 考	製造所：丸島醤油(株) 香川県小豆郡小豆島町神懸通甲881番地		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 3 μs 3 μ	g ~ g

