

	商 品 名				
	丸島醤油 再仕込さしみ醤油				
	商品コード	内容量	入 数	税抜価格	税込価格
	1214	1.8L	6	2,650円	2,862円
	商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)		商品重量	JANコード	
	105×400×105 (mm)		3200g	4978326010323	
	ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)		ケース重量	ITFコード/GTINコード	
	340×420×240 (mm)		20kg	-	
	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、小麦、食塩	<p>◎じっくりと醸造した三十石杉桶仕込みの生揚げに、もう一度麴を仕込んで再度熟成させた二度仕込み（通称:さいしこみ法）の特濃しょうゆで、さしみ、かけ、タレ用に最適です。</p> <p>◎原料を2倍使った超特選醤油なので、エキス分が多く、味・コク共に最高のおいしい醤油です。</p> <p>◎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醤油です。</p> <p>◎丸大豆・小麦・天日塩を原料に使用しています。</p> <p>○本品に遺伝子組換え大豆は使用していません。</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>				
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：アルミ/ブリキ/ ポリエチレン (PE) ラベル：紙					
栄養成分表示(大さじ1杯(15ml)当たり)					
エ ネ ル ギ ー 18kcal たん ぱ く 質 1.8g 脂 質 0g 炭 水 化 物 2.1g 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	μs	μs	g ~ g	
	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 箱詰				

