商品基本情報

商品発売日	仕様書更新日
20150715	20230901

商品コード	JANコード	ITFコード
1280	4978326012112	無

商品名	内容量
マルシマ 天然醸造 杉桶醤油　デラミボトル	200ml

本体価格	税込価格	ケース入数	賞味期間	流通温度	販売期間
528円	570円	20	24ヶ月	常温	通年

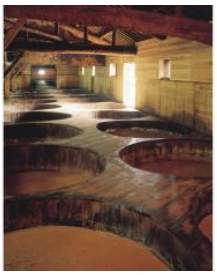
商品サイズ(mm)	商品重量(g)	ケースサイズ(mm)	ケース重量(kg)	ボールサイズ(mm)	ボール重量(g)	ボール入数
60×149×60	258	338×168×270	5.62			

商品画像



イメージ画像





商品説明

◎伝承三十石杉桶仕込　◎国産丸大豆、国産小麦、天日塩を原料に伝統の醸造法を守って造ったこだわりの醤油です。　◎鮮度長持ち密封ボトルだから開栓後常温保存でも美味しさを90日間キープします。片手でカンタン、必要な分だけ注げます。　お料理に使いやすい「やわらか密封ボトル」入り　・密封だから新鮮!・ボトルを押すと出て、放すと止まる!　・押し加減で注ぐ量が調整できる!　※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。

お召し上がり方

原材料名

大豆(国産)、小麦(国産)、食塩

栄養成分表示			アレルゲン
大さじ1杯(15ml)当たり			準備中
エネルギー	16kcal	その他成分	
たんぱく質	1.5g		販売者
脂質	0g		株式会社　純正食品マルシマ
炭水化物	1.9g		
食塩相当量	2.6g		製造者・製造所・加工者・加工所
分析機関・引用			製造所　丸島醤油㈱

保存方法

直射日光・高温多湿を避け、常温で保存
開栓後要冷蔵

株式会社純正食品マルシマ

〒722-0051 広島県尾道市東尾道9番地2
TEL.(0848)20-2506 FAX.(0848)20-2363

製造工程
《大豆》1水浸→蒸し《小麦》2煎る→割砕3製麹(1+2+種こうじ)　4仕込(3+塩水)　5熟成6圧搾　7火入れ　8澄まし　9ろ過　10成分検査　11充填　12シュリンク・印字　13箱詰

注意喚起・強調表示	
注意:その他	容器を握りながら開栓するとしょうゆが飛び出ることがあります。
注意:その他	この容器は、高温にふれると変形することがあります。
注意:その他	熱湯をかけたり、火のそばなど高温状態に置くことはお避けください。

包材部位名	包材分類	包材材質構成	1個重量(g)	包材コード
本体	プラ	PE、EVOH		
キャップ	プラ	PP、PE		
シュリンク	プラ	PS		

品質保持剤の種類	名称・型番	製造メーカー名	1個重量(g)	資材コード

製造工場の品質管理と衛生管理など	
取得認証	
取得営業許可	
同一工場内使用アレルゲン	
同一ライン上使用アレルゲン	
コンタミ防止策	
異物混入防止対策	
防虫防鼠対策/委託先	
金属検知器の値	
X線異物検出器の値	
マグネットフィルターの値	
ストレーナー等のメッシュ	
ウエイトチェッカーの設定値	
放射線機能の実施の有無	
サンプル取得頻度と保存期間	
製造に使用する水	
PL保険の加入の有無	有
1ロットの製造数	
製品のリードタイム	

品質管理項目	品質管理基準	検査頻度	検査方法・委託先

衛生管理項目	衛生管理基準	検査頻度	検査方法・委託先

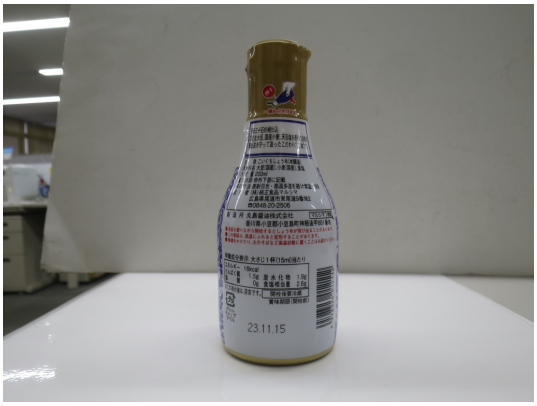
マルシマ
株式会社純正食品マルシマ
〒722-0051 広島県尾道市東尾道9番地2
TEL.(0848)20-2506 FAX.(0848)20-2363

商品外装画像

正面



背面



一括表示拡大

名　　称 こいくちしょうゆ(本醸造)
原材料名 大豆(国産)、小麦(国産)、食塩
内 容 量 200ml
賞味期限 枠外下部に記載
保存方法 直射日光・高温多湿を避け常温で保存
販 売 者 (株)純正食品マルシマ
広島県尾道市東尾道9番地2
☎0848-20-2506
製 造 所 丸島醤油株式会社　マルシマ　検索
香川県小豆郡小豆島町神懸通甲881番地
● 容器を握りながら開栓するとしょうゆが飛び出ることがあります。
● この容器は、高温にふれると変形することがあります。
● 熱湯をかけたり、火のそばなど高温状態に置くことはお避けください。

栄養成分表示拡大

栄養成分表示 大さじ1杯(15ml)当たり

エネルギー	16kcal		
たんぱく質	1.5g	炭水化物	1.9g
脂質	0g	食塩相当量	2.6g

※この表示値は、目安です。　開栓後要冷蔵
賞味期限(開栓前)

ケース画像

正面3方



背面3方



株式会社純正食品マルシマ
〒722-0051 広島県尾道市東尾道9番地2
TEL.(0848)20-2506 FAX.(0848)20-2363