

	商 品 名				
	丸島醤油 減塩醤油				
	商品コード	内容量	入 数	税抜価格	税込価格
	1216	900ml	12	1,029円	1,111円
	商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)		商品重量	JANコード	
	80×290×80 (mm)		1490g	49491067	
	ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)		ケース重量	ITFコード/GTINコード	
	345×325×255 (mm)		18.3kg	無	
	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（カナダ産又はアメリカ産）、小麦、食塩 / アルコール	<p>◎本品は普通のこいくち醤油に比べ食塩を50%（半分）に控えてあります。</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>※原材料に使用している大豆は遺伝子組換えの混入を防ぐため分別生産流通管理をしています。</p>				
原料産地					
大豆：カナダ、アメリカ 小麦：アメリカ、カナダ、オーストラリア、フランス、日本 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					
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(15ml)当たり)	製 造 工 程				
エネルギー 15kcal たんぱく質 1.4g 脂質 0g 炭水化物 1.5g 食塩相当量 1.4g	<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 生揚醤油 8 脱塩 9 調整 10 火入れ 11 澄まし</p> <p>12 ろ過 13 成分検査 14 充填 15 製品</p>				
ラベル表示	◎有・無				
備考	品質保持剤		発 売 日		
※大豆の産地は、製造の年の3年前から2年間の使用実績順	無				
製造者：丸島醤油株式会社 香川県小豆郡小豆島町神懸通甲881番地	金属検知機 有・無		ウエイトチェッカー 有・無		
	fe ｼﾘ sus ｼﾘ		g～ g		

