

	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
	1215	360ml	20	440円	475円
	商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)		商品重量	JANコード	
	63×204×63 (mm)		650g	4978326161216	
	ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)		ケース重量	ITFコード/GTINコード	
	340×220×275 (mm)		13.8kg	149 78326 16121 3	
	賞味期間	保存方法			流通温度
	2年	直射日光を避け、常温で保存して下さい。 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(遺伝子組換えでない)、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約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>※アルコールは100%遺伝子組換えでない原料(さとうきび)を使用しています。</p>				
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					
	製 造 工 程				
	<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>				
栄養成分表示(15ml当たり)					
エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	
15.0kcal	1.4g	0.0g	1.5g	490mg	
食塩	1.25g				
ラベル表示	(有)・無				
備考	2008年8月リニューアル			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 ｼﾘ sus ｼﾘ	g～ g

