

商 品 名				
丸島醤油 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
1202	18L	1	12,450円	13,446円
商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)		商品重量	JANコード	
270×280×270 (mm)		23kg	4978326010026	
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	無	
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			
大豆(カナダ産又は国産又はアメリカ産)、小麦、食塩	◎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JAS規格本醸造・特級醤油です。 ※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。			
原料産地	大豆：アメリカ、カナダ、日本 小麦：北米、オーストラリア、フランス、日本 食塩：オーストラリア、日本			
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(大さじ一杯(15ml)当たり)		製 造 工 程		
エネルギー	15kcal	《大豆》1 水浸→蒸し		
たんぱく質	1.5g	《小麦》2 煎る→割砕		
脂質	0g	3 製麴(1+2+種こうじ) 4 仕込(3+塩水) 5 熟成		
炭水化物	1.5g	6 压榨 7 火入れ 8 澄まし 9 ろ過 10 成分検査 11 充填		
食塩相当量	2.4g	12 製品		
ラベル表示	(有)・無			
備 考	※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 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		品質保持剤	無
			金属検知機	有・無
			有・無	ウエイトチェッカー
			有・無	有・無
			fe ｼﾘ sus ｼﾘ	g～ g

