

商品基本情報						商品発売日	仕様書更新日
						20000101	20240312
商品コード		JANコード			ITFコード		
1215		4978326161216			14978326161213		
商品名						内容量	
丸島醤油 減塩醤油						360ml	
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	
497円	537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	
63×204×63	650	340×220×275	13.8				
商品画像			イメージ画像				
							
商品説明							
<p>◎普通のこいくち醤油に比べ食塩50%控えてあります。 ◎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。 ※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>							
お召し上がり方							
原材料名							
大豆(カナダ産又はアメリカ産)、小麦、食塩 / アルコール							
栄養成分表示				アレルゲン			
15ml当たり				小麦			
エネルギー	15kcal	その他成分		販売者			
たんぱく質	1.4g			株式会社純正食品マルシマ			
脂質	0g			製造者・製造所・加工者・加工所			
炭水化物	1.5g			製造者			
食塩相当量	1.4g			丸島醤油株式会社			
分析機関・引用							
保存方法							
直射日光を避け、常温で保存して下さい。 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製麴(1+2+種こうじ)4仕込(3+塩水)5熟成6圧搾7生揚醤油8脱塩9調整10火入れ11澄まし12ろ過13成分検査14充填15製品

注意喚起・強調表示


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	ガラス(無色)			
キャップ	プラ	PE		
ラベル	紙			

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
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



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(カナダ産又はアメリカ産)、小麦、食塩/アルコール
内 容 量	360ミリリットル
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください
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

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行っています。

栄養成分表示拡大

栄養成分表示  
 大きじ1杯(15ml)当たり

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

普通のこいくち醤油に比べ食塩50%控え  
てあります。

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