商品基本情報

商品発売日	仕様書更新日
20000101	20261001

商品コード	JANコード	ITFコード
1213	4978326161247	無

商品名	内容量
丸島醤油 再仕込さしみ醤油	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
640円	691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

◎じっくりと醸造した三十石杉桶仕込みの生揚げに、もう一度麹を仕込んで再度熟成させた二度仕込み（通称:さいしこみ法）の特濃しょうゆで、さしみ、かけ、タレ用に最適です。　◎原料を2倍使った超特選醤油なので、エキス分が多く、味・コク共に最高のおいしい醤油です。　◎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醤油です。　◎丸大豆・小麦・天日塩を原料に使用しています。　◎高濃度になっていますので、普通より控えめにお使いください。　※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。

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	18kcal	その他成分	
たんぱく質	1.8g		販売者
脂質	0g		株式会社純正食品マルシマ
炭水化物	2.1g		
食塩相当量	2.5g		製造者・製造所・加工者・加工所
分析機関・引用			製造者　丸島醤油株式会社

保存方法

直射日光を避け、常温で保存してください。
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製麹(1+2+種こうじ)　4仕込(3+塩水)　5圧搾6再仕込(5に再度3を加えて再び仕込む)　7熟成　8火入れ 9澄まし　10ろ過　11成分検査　12充填　13箱詰

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		

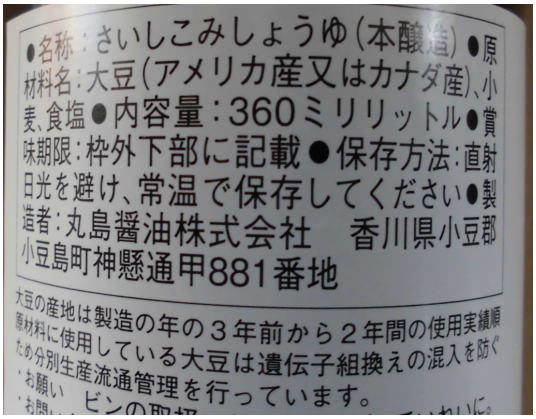
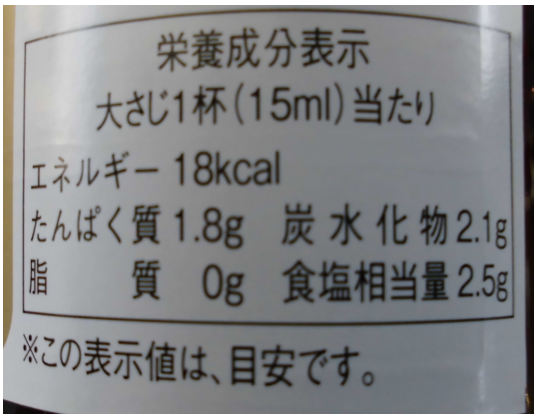
品質保持剤の種類	名称・型番	製造メーカー名	1個重量(g)	資材コード

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  	栄養成分表示拡大 
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