

商 品 名				
丸島醤油 純正醤油 (淡口)				
商品コード	内容量	入 数	税抜価格	税込価格
1206	900ml	12	779円	841円
商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)		商品重量	JANコード	
80×290×80 (mm)		1500g	49491012	
ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)		ケース重量	ITFコード/GTINコード	
345×325×270 (mm)		18.3kg	14900000491019	
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(アメリカ産)、小麦、食塩	◎本醸造醤油 醤油造りに最適な気候風土に恵まれた、瀬戸内海・小豆島で丸大豆、小麦を麴にしてじっくりと発酵、熟成いたしました。 醤油造り四百年の伝統を誇る、小豆島醤油の技を今に伝えます。			
原料産地	◎料理素材の色や味を一層引き立てる淡色に仕上げています。			
大豆：アメリカ 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	※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。			
アレルギー物質(28品目)	小麦、大豆			
容器包装資材	製造工程			
本体：ガラスビン キャップ：プラ (PE) ラベル：紙	《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 压榨 7 火入れ 8 澄まし 9 ろ過 10 成分検査 11 充填 12 印字・ラベリング 13 箱詰			
栄養成分表示(大さじ1杯(15ml)当たり)				
エネルギー 13kcal たんぱく質 1.1g 脂質 0g 炭水化物 1.3g 食塩相当量 2.5g				
ラベル表示	有・無			
備考	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	発売日
		無		
		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	

