

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
1205	1.8L	6	1,270円	1,372円
商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)		商品重量	JANコード	
105×400×105 (mm)		3200g	4978326200748	
ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)		ケース重量	ITFコード/GTINコード	
340×420×240 (mm)		20kg	14978326200745	
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。 ◎料理の色や味を一層引き立てる淡色に仕上げています。 ※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 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			
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 : アルミ/ブリキ/ ポリエチレン(PE)/PET ラベル : 紙			
製 造 工 程				
《大豆》 1 水浸し→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 製品				
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	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	

