

		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	1,080円	1,166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	149 78326 20074 5									
		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(遺伝子組換えでない)、小麦、食塩	<p>◎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本醸造醤油です。</p> <p>◎料理の色や味を一層引き立てる淡色に仕上げています。</p>													
アレルギー物質(28品目)	小麦、大豆													
容器包装資材	<p>本体：ガラスビン</p> <p>キャップ：アルミ/ブリキ/ポリエチレン(PE)/PET</p> <p>ラベル：紙</p>													
製造工程	<p>《大豆》1 水浸し→蒸し</p> <p>《小麦》2 煎る→割砕</p> <p>3 製麴 (1 + 2 + 種こうじ) 4 仕込 (3 + 塩水) 5 熟成</p> <p>6 压榨 7 火入れ 8 澄まし 9 ろ過 10 成分検査 11 充填</p> <p>12 製品</p>													
栄養成分表示(大さじ(15ml)当たり)	<table border="1"> <tr> <td>エネルギー</td> <td>13kcal</td> </tr> <tr> <td>たんぱく質</td> <td>1.1g</td> </tr> <tr> <td>脂質</td> <td>0g</td> </tr> <tr> <td>炭水化物</td> <td>1.3g</td> </tr> <tr> <td>食塩相当量</td> <td>2.5g</td> </tr> </table>				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
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	2008年8月リニューアル		品質保持剤	発売日										
		無												
		金属検知機	ウエイトチェッカー											
		有・無	有・無											
		fe ｼﾘ sus ｼﾘ	g ~ g											

