

商 品 名				
丸島醤油 純正醤油 (淡口) 紙パック				
商品コード	内容量	入 数	税抜価格	税込価格
1235	550ml	12	470円	508円
商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)		商品重量	JANコード	
60×195×60 (mm)		680g	4978326014390	
ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)		ケース重量	ITFコード/GTINコード	
260×210×200 (mm)		8.5kg	149 78326 01439 7	
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た、醤油醸造400年の歴史ある瀬戸内海・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>◎ワンハンドで手軽に持ち運べ、冷蔵庫のドアポケットにも収納できるコンパクトサイズの紙パック入りです。</p> <p>◎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。</p> <p>◎紙パックだから輸送の衝撃に強く、廃棄も容易です。 また、紙による遮光で品質保持力はビンよりも高くなっています。</p>			
アレルギー物質(28品目)	小麦、大豆			
容器包装資材	本体：紙(P、PE、M) キャップ：プラ(PP) 口栓：プラ(PE)			
栄養成分表示(大さじ1杯(15ml)当たり)	<b>製 造 工 程</b> 《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 製品			
ラベル表示	<input checked="" type="checkbox"/> 有・無			
備 考	2008年8月リニューアル		品質保持剤	発 売 日
			無	1987年9月
			金属検知機	ウエイトチェッカー
			有・ <input checked="" type="checkbox"/> 無	有・ <input checked="" type="checkbox"/> 無
			fe ｼﾘ sus ｼﾘ	g～ g

