商品基本情報

商品発売日	仕様書更新日
20000101	20230901

商品コード	JANコード	ITFコード
1311	4978326018305	14978326018302

商品名	内容量
丸島醤油 国産有機しょうゆ	300ml

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
860円	929円	12	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
58×239×58	650	260×260×190	8.14			

商品画像



イメージ画像





商品説明

◎国産有機大豆と国産有機小麦を天日塩とともに仕込みました。豊饒なる大地の恵みと醤油造り四百年の伝統の技からこの醤油が生まれました。じっくりと熟成させた本物の味をご賞味ください。　◎醤油造りに最適な気候・風土に恵まれた小豆島で醤油の麹菌に最適な三十石杉桶でじっくり熟成しておりますので味・コク・香りは最高です。　◎本品は原料から加工・製品に至るまで徹底管理して造っており、有機JAS認証取得工場で製造しています。

お召し上がり方

原材料名

有機大豆（国産）、有機小麦（国産）、食塩

栄養成分表示

大さじ1杯15ml当たり

エネルギー	15kcal	その他成分
たんぱく質	1.4g	
脂質	0g	
炭水化物	1.8g	
食塩相当量	2.5g	

分析機関・引用	

アレルゲン

準備中

販売者

株式会社　純正食品マルシマ

製造者・製造所・加工者・加工所

製造所	丸島醤油㈱

保存方法

直射日光を避け常温で保存。
開栓後は冷蔵庫で保管してください。

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
《有機大豆》1水浸→蒸し　《有機小麦》2煎る→割砕　3製麹(1+2+種こうじ)　4仕込(3+塩水)　5熟成　6圧搾　7火入　8澄まし　9ろ過　10成分検査　11充填12出荷

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(茶色)			
キャップ	プラ	PE		
ラベル	紙			

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

マルシマ
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

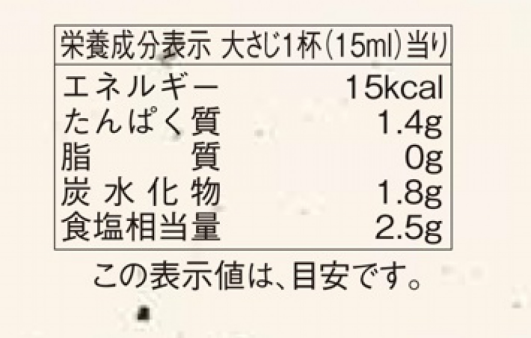


SOY SAUCE NATURALLY BREWED MADE IN JAPAN

名　　称	有機こいくちしょうゆ（本醸造）
原材料名	有機大豆（国産）、有機小麦（国産）、食塩
内 容 量	300 ミリリットル
賞味期限	枠外下部に表示
保存方法	直射日光をさけ、常温にて保存してください。
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	

■開栓後は冷蔵庫で保管してください。
●ビンはワレモノです。取り扱いには充分注意してください。
●お問い合わせはお客様相談室へお寄せください。
電話（0879）82-2101

栄養成分表示拡大



栄養成分表示 大さじ1杯（15ml）当り	
エネルギー	15kcal
たんぱく質	1.4g
脂　　質	0g
炭水化物	1.8g
食塩相当量	2.5g

この表示値は、目安です。

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