商品基本情報

商品発売日	仕様書更新日
20000101	20260210

商品コード	JANコード	ITFコード
1217	4978326016745	14978326016742

商品名	内容量
マルシマ 有機純正醤油(濃口)ペットボトル	1L

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
1,095円	1,183円	12	18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
80×270×80	1215	330×285×255	15			

商品画像



イメージ画像

商品説明

◎子どもにやさしい未来へ　子どもたちの健康や100年先の未来のことを考え、有機原材料を使用しています。　◎伝承三十石杉桶仕込　◎醤油造りに最適な気候・風土に恵まれた小豆島で、“生命を育む”オーガニックの大豆と小麦を天日塩とともに仕込みました。古くより伝わる醸造法にこだわり、杉の古桶にてじっくりと熟成させています。豊穣なる大地の恵みと醤油造り四百年の伝承の技を極めた味と香りをご賞味ください。　◎本品は、原料から製造に至るまで、登録認証機関の厳しい審査を受けて作られています。安心してお召し上がりください。　◎軽くて割れにくいペットボトル入りです。　※社内規定に基づき原料又は製品の放射能検査を行っております。

お召し上がり方

原材料名

有機大豆(アメリカ産又はカナダ産)、有機小麦、食塩　※食塩は天日塩を使用

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	1.6g	
脂質	0g	
炭水化物	1.4g	
食塩相当量	2.6g	

分析機関・引用	

アレルゲン

準備中

販売者

㈱純正食品マルシマ

製造者・製造所・加工者・加工所

保存方法

直射日光・高温多湿を避け、常温で保存。
開栓後要冷蔵

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水浸し→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火入れ　8澄まし　9ろ過　10成分検査　11充填　12ラベル・印字　13箱詰

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	プラ	PET		
キャップ	プラ	PP		
キャップ中栓	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	有機JAS
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	有
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

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

名　称　有機こいくちしょうゆ（本醸造）
原材料名　有機大豆（アメリカ産又はカナダ産）、有機小麦、食塩
内容量　一リットル
賞味期限　枠外右下部に記載
保存方法　直射日光・高温多湿を避け、常温で保存
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八八一番地
有機大豆の産地は製造の年の3年前から2年間の使用実績順
開栓後要冷蔵

栄養成分表示拡大

栄養成分表示
大さじ1杯(15ml)当たり

エネルギー	15kcal
たんぱく質	1.6g
脂質	0g
炭水化物	1.4g
食塩相当量	2.6g

この表示値は、目安です。

ケース画像

正面3方



背面3方



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