

	商 品 名				
	丸島醤油 再仕込さしみ醤油				
	商品コード	内容量	入 数	税抜価格	税込価格
	1213	360ml	20	550円	594円
	商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)		商品重量	JANコード	
	63×204×63 (mm)		650g	4978326161247	
	ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)		ケース重量	ITFコード/GTINコード	
	340×220×275 (mm)		13.8kg	-	
	賞味期間	保存方法			流通温度
2年	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、小麦、食塩 ※食塩は天日塩を使用	<p>◎じっくりと醸造した三十石杉桶仕込みの生揚げに、もう一度麴を仕込んで再度熟成させた二度仕込み（通称:さいしこみ法）の特濃しょうゆで、さしみ、かけ、タレ用に最適です。</p> <p>◎原料を2倍使った超特選醤油なので、エキス分が多く、味・コク共に最高のおいしい醤油です。</p> <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醤油です。</p>				
アレルギー物質(28品目)	◎丸大豆・小麦・天日塩を原料に使用しています。				
小麦、大豆	○本品に遺伝子組換え大豆は使用していません。				
容器包装資材	◎高濃度になっていますので、普通より控えめにお使いください。				
本体：ガラスビン キャップ：プラ(PE)	製造工程				
栄養成分表示(大さじ1杯15ml当たり)	<p>《大豆》1 水浸→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 压榨</p> <p>6 再仕込（5に再度3を加えて再び仕込む） 7 熟成 8 火入れ</p> <p>9 澄まし 10ろ過 11成分検査 12充填 13箱詰</p>				
エ ネ ル ギ ー 18kcal たん ぱ く 質 1.8g 脂 質 0g 炭 水 化 物 2.1g 食 塩 相 当 量 2.5g					
ラベル表示	◎有・無				
備考	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	μs	μ	g	

