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
1229	4978326012921	149 78326 01292 8

商品名	内容量
マルシマ 天然醸造　杉桶醤油	900ml

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
1,238円	1,337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
80×290×80	1500	345×325×270	18.3			

商品画像	イメージ画像
	

商品説明

◎伝承三十石杉桶仕込　◎国産丸大豆、国産小麦、天日塩を原料に伝統の醸造を守って造ったこだわりの醤油です。　※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

大豆(国産)、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	16kcal	その他成分
たんぱく質	1.5g	
脂質	0g	
炭水化物	1.9g	
食塩相当量	2.6g	

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・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
《大豆》1水浸→蒸し《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	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	水道水
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

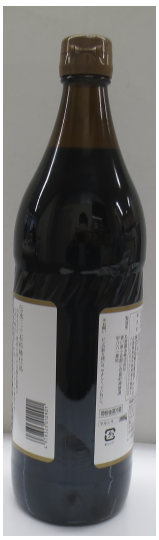
株式会社純正食品マルシマ
〒722-0051 広島県尾道市東尾道9番地2
TEL.(0848)20-2506 FAX.(0848)20-2363

商品外装画像

正面



背面



一括表示拡大

名　称　こいくちしょうゆ(本醸造)
原材料名　大豆(国産)、小麦(国産)、食塩
内容量　九〇〇ミリリットル
賞味期限　枠外ラベル下部に記載
保存方法　直射日光・高温多湿を避け、常温で保存
販売者　株式会社純正食品マルシマ
広島県尾道市東尾道9番地2
TEL0848(20)2506

製造所　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

※お願い　ビンの取り扱いは、やさしく、ていねいに。

開栓後要冷蔵

栄養成分表示
大さじ1杯(15ml)あたり

栄養成分拡大

栄養成分表示
大さじ1杯(15ml)あたり

エネルギー	16kcal
たんぱく質	1.5g
脂質	0g
炭水化物	1.9g
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



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