

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		
1257	4978326017483			無		
商品名					内容量	
マルシマ 有機純正醤油(濃口)業務用					18L	
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	
15,775円	17,037円	1	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
270×280×270	23k	-	-			
商品画像			イメージ画像			
						
商品説明						
<p>◎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。豊穡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造られています。安心してお召し上がりください。 ※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。</p>						
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				アレルゲン		
大さじ1杯(15ml)当たり				小麦、大豆		
エネルギー	15kcal	その他成分		販売者		
たんぱく質	1.6g			(株)純正食品マルシマ 製造者・製造所・加工者・加工所		
脂質	0g			製造所		
炭水化物	1.4g			丸島醤油(株)		
食塩相当量	2.6g					
分析機関・引用			製造所	丸島醤油(株)		
保存方法						
直射日光を避け、常温で保存してください。 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製麩(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ラベル貼り

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	PE		
キャップ	プラ	PE		
外箱	ダンボール	PE		

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

栄養成分表示拡大

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