

商 品 名				
丸島醤油 穀醬 (こくびしお)				
商品コード	内容量	入 数	税抜価格	税込価格
1222	500ml	12	880円	950円
商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)		商品重量	JANコード	
70×258×70 (mm)		995g	4978326010873	
ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)		ケース重量	ITFコード/GTINコード	
305×290×235 (mm)		12.5kg	-	
賞味期間	保存方法			流通温度
2年	直射日光を避け、常温で保存して下さい。 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(遺伝子組換えでない)、小麦、食塩 ※食塩は天日塩を使用	<p>◎醤油造りに最適な気候・風土に恵まれ、400年の伝統を誇る小豆島で、丸大豆、小麦、天日塩を原料に仕込んだ生絞りの醤油に、更に麴(大豆、小麦)を加えて仕込み2度熟成させた超特選醤油です。</p> <p>◎原料を2倍使用しているのので、味・コク・香りともに最高です。</p> <p>◎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。</p>			
アレルギー物質(28品目)	小麦、大豆			
容器包装資材	<p>本体：ガラスビン キャップ：プラ(PE) ラベル：紙 化粧箱：紙 しおり：紙</p>			
栄養成分表示(100ml当たり)	製 造 工 程			
エネルギー 120kcal たんぱく質 12.1g 脂 質 0.2g 炭水化物 13.7g ナトリウム 6.6g ----- 食塩相当量 16.3g	<p>《大豆》1 水浸→蒸し 《小麦》2 煎る→割砕 3 製麴(1+2+種こうじ) 4 仕込(3+塩水) 5 压榨 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 9 澄まし 10ろ過 11成分検査 12充填 13製品</p>			
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

