商品基本情報

商品発売日	仕様書更新日
20000101	20260731

商品コード	JANコード	ITFコード
1222	4978326010873	無

商品名	内容量
丸島醤油 穀醤（こくびしお）	500ml

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
1,019円	1,101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
70×258×70	995	305×290×235	12.5			

商品画像	イメージ画像
	

商品説明

◎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、更に麹(大豆、小麦)を加えて仕込み2度熟成させた超特選のさいしこみ醤油です。 ◎原料の大豆・小麦を通常のこいくち醤油より多く使用しているので、大変美味しい醤油に仕上がっております。 ※原材料に使用している大豆は、遺伝子組換えの混入を防ぐため分別生産流通管理を行っています。

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

15ml当たり

エネルギー	18kcal	その他成分
たんぱく質	1.8g	
脂質	0 g	
炭水化物	2.1g	
食塩相当量	2.5g	

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

製造者	丸島醤油株式会社

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
《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圧搾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

注意喚起・強調表示	
注意:その他	びんは破損しやすいので、取り扱いには十分ご注意ください。

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(無色)			
キャップ	プラ	PE		
ラベル	紙			
化粧箱	紙			
しおり	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	
PL保険の加入の有無	
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

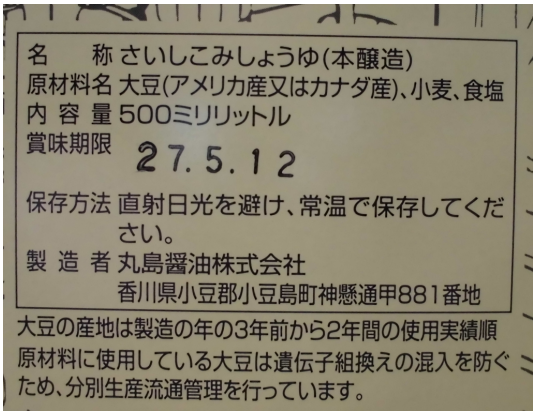
正面



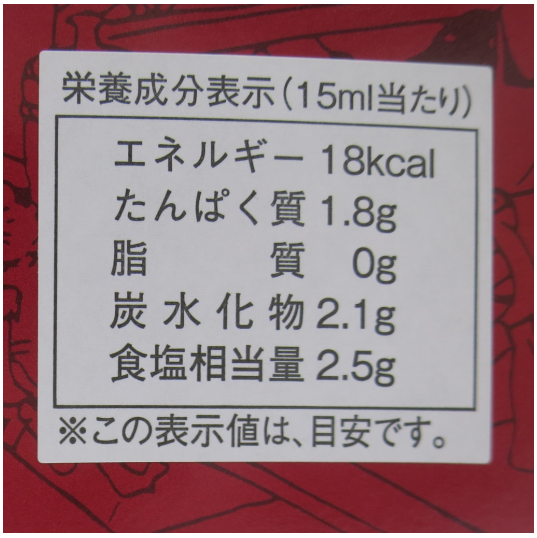
背面



一括表示拡大


名　称 さいしこみしょうゆ(本醸造)
原材料名 大豆(アメリカ産又はカナダ産)、小麦、食塩
内 容 量 500ミリリットル
賞味期限 27.5.12
保存方法 直射日光を避け、常温で保存してください。
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881番地
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
原材料に使用している大豆は遺伝子組換えの混入を防ぐため、分別生産流通管理を行っています。

栄養成分表示拡大


栄養成分表示(15ml当たり)
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
※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