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
1209	4978326200762	1497832620076 9

商品名	内容量
丸島醤油 純正生しょうゆ（濃口）	1.8L

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
1,425円	1,539円	6	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
105×400×105	3200	350×420×240	20			

商品画像	イメージ画像
	

商品説明

◎本醸造　醤油造りに最適な気候風土に恵まれた小豆島で、「本醸造法」にこだわり、じっくりと熟成させたもろみを搾っただけの生しょうゆです。加熱殺菌は一切しておりません。　◎伝承丸大豆仕込　本品は丸大豆、小麦を主原料にじっくりと熟成しております。純陽性の醤油にて芳香、色合い、コク、共に優れ、食養料理に最適です。

お召し上がり方

原材料名

大豆(カナダ産又はアメリカ産)、小麦、食塩　　／アルコール

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	1.5g	
食塩相当量	2.6g	

アレルゲン
準備中
販売者
㈱純正食品マルシマ
製造者・製造所・加工者・加工所

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
《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澄まし　8ろ過　9成分検査　10充填　11製品

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	アルミ	ブリキ、ポリエチレン		
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	
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
一般生菌数	3×104以下／ml		
大腸菌群	陰性		

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