

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						
<p>◎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いません。 ◎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。</p>						
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				アレルゲン		
大さじ1杯(15ml)当たり				小麦、大豆		
エネルギー	16kcal	その他成分		販売者		
たんぱく質	1.5g			(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	1.5g			丸島醤油(株)		
食塩相当量	2.6g					
分析機関・引用						
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製麩(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	3×10 <sup>4</sup> 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