商品基本情報

商品発売日	仕様書更新日
20000101	20240321

商品コード	JANコード	ITFコード
1205	4978326200748	14978326200745

商品名	内容量
丸島醤油 純正醤油(淡口)	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
1,270円	1,372円	6	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
105×400×105	3200	340×420×240	20			

商品画像	イメージ画像
	

商品説明

◎本醸造醤油　醤油造りに最適な気候風土に恵まれた、瀬戸内海・小豆島で丸大豆、小麦を麹にしてじっくりと発酵、熟成いたしました。醤油造り四百年の伝統を誇る、小豆島醤油の技を今に伝えます。　◎料理の色や味を一層引き立てる淡色に仕上げています。　※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しています。

お召し上がり方

原材料名

大豆(アメリカ産、カナダ産)、小麦、食塩

栄養成分表示			アレルゲン
大さじ(15ml)当たり			準備中
エネルギー	13kcal	その他成分	
たんぱく質	1.1g		販売者
脂質	0g		㈱純正食品マルシマ
炭水化物	1.3g		
食塩相当量	2.5g		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水浸し→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火入れ　8澄まし　9ろ過　10成分検査　11充填　12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			

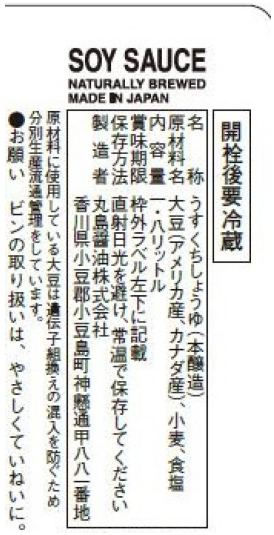
品質保持剤の種類	名称・型番	製造メーカー名	1個重量(g)	資材コード

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  SOY SAUCE NATURALLY BREWED MADE IN JAPAN 開栓後要冷蔵 名称 うすくちしょうゆ（本醸造） 原材料名 大豆（アメリカ産、カナダ産）、小麦、食塩 内容量 一・八リットル 賞味期限 枠外ラベル左下に記載 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八八一番地 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しています。 ●お願い ビンの取り扱いは、やさしくていねいに。	栄養成分表示拡大  本体は「ガラスびん」です 栄養成分表示 大さじ1杯（15ml）当たり エネルギー 13kcal たんぱく質 1.1g 脂質 0g 炭水化物 1.3g 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