

商 品 名				
丸島醤油 穀醤 (こくびしお)				
商品コード	内容量	入 数	税抜価格	税込価格
1223	900ml	12	1,630円	1,760円
商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)		商品重量	JANコード	
80×290×80 (mm)		1490g	4978326010866	
ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)		ケース重量	ITFコード/GTINコード	
345×325×270 (mm)		18.3kg	無	
賞味期間	保存方法			流通温度
2年	直射日光を避け、常温で保存してください 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(アメリカ産又はカナダ産)、小麦、食塩 ※食塩は天日塩を使用	◎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ため、大変美味しい醤油に仕上がっております。			
原料産地	大豆 : アメリカ、カナダ 小麦 : 北米 食塩 : オーストラリア			
アレルギー物質(28品目)	小麦、大豆			
容器包装資材	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			
栄養成分表示(15ml当たり)	製造工程			
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	《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			
ラベル表示	(有)・無			
備 考	※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 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		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 ｼﾘ sus ｼﾘ	g ~ g	

