

| 商 品 名 | | | | |
|--|---|--------------|----------------|--------|
| 丸島醤油 穀醬 (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 | |

