

	商 品 名				
	丸島醤油 再仕込さしみ醤油				
	商品コード	内容量	入 数	税抜価格	税込価格
	1213	360ml	20	640円	691円
	商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)		商品重量	JANコード	
	63×204×63 (mm)		650g	4978326161247	
	ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)		ケース重量	ITFコード/GTINコード	
	340×220×275 (mm)		13.8kg	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	<p>◎じっくりと醸造した三十石杉桶仕込みの生揚げに、もう一度麴を仕込んで再度熟成させた二度仕込み(通称:さいしこみ法)の特濃しょうゆで、さしみ、かけ、タレ用に最適です。</p> <p>◎原料を2倍使った超特選醤油なので、エキス分が多く、味・コク共に最高のおいしい醤油です。</p> <p>◎醤油造りに最適な気候・風土に恵まれ、醤油醸造400年の歴史ある小豆島にて、伝承された技術で丸大豆、小麦を原料に、じっくりと熟成させた醤油です。</p> <p>◎丸大豆・小麦・天日塩を原料に使用しています。</p> <p>◎高濃度になっていますので、普通より控えめにお使いください。</p> <p>※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行っています。</p>				
原料産地					
アレルギー物質(28品目)	小麦、大豆				
容器包装資材	<p>本体：ガラスビン キャップ：プラ(PE)</p>				
栄養成分表示(大さじ1杯15ml当たり)	<p>《大豆》1 水浸→蒸し</p> <p>《小麦》2 煎る→割砕</p> <p>3 製麴(1+2+種こうじ) 4 仕込(3+塩水) 5 压榨</p> <p>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</p> <p>9 澄まし 10ろ過 11成分検査 12充填 13箱詰</p>				
ラベル表示	<input checked="" type="checkbox"/> 有・無				
備考	<p>※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</p> <p>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</p>			<p>品質保持剤</p> <p>無</p> <p>金属検知機</p> <p>有・<input checked="" type="checkbox"/>無</p> <p>fe ｼﾘ sus ｼﾘ</p>	<p>発 売 日</p> <p>ウエイトチェッカー</p> <p>有・<input checked="" type="checkbox"/>無</p> <p>g ~ g</p>

