商品基本情報

商品発売日	仕様書更新日
20000101	20260512

商品コード	JANコード	ITFコード
1201	49491005	14900000491002

商品名	内容量
丸島醤油 純正醤油（濃口）	900ml

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
812円	877円	12	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
80×290×80	1500	345×325×270	18.3			

商品画像	イメージ画像

商品説明

◎本品は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。　◎原材料は、脱脂加工大豆やアミノ酸液を使用せず、国産丸大豆・国産小麦・天日塩のみのJAS規格本醸造・特級醤油です。　◎こくのある味わいは「どこか懐かしい味」、煮物からかけ醤油まで幅広くお使いいただけます。　◎丸島醤油株式会社は、醤油製造工場において昭和35年10月、マクロビオティック提唱者である桜沢如一氏の来訪指導をうけております。　※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行っています。

お召し上がり方

原材料名

大豆(国産)、小麦(国産)、食塩

栄養成分表示

大さじ1杯(15ml)当たり

項目	値	その他成分
エネルギー	15kcal	
たんぱく質	1.5g	
脂質	0g	
炭水化物	1.5g	
食塩相当量	2.4g	
分析機関・引用		

アレルゲン

小麦、大豆

販売者

㈱純正食品マルシマ

製造者・製造所・加工者・加工所

製造所	丸島醤油株式会社

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箱詰

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	プラ	PE		
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
pH値	17.0±0.4%(W/V)		

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	3.0×10^3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