商品基本情報

商品発売日	仕様書更新日
20000101	20260709

商品コード	JANコード	ITFコード
1216	49491067	無

商品名	内容量
丸島醤油 減塩醤油	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
1,029円	1,111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	1490	345×325×255	18.3			

商品画像	イメージ画像
	

商品説明

◎本品は普通のこいくち醤油に比べ食塩を50%(半分)に控えてあります。　◎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で、丸大豆、小麦を原料に、じっくりと熟成させた醤油です。　※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(国産)、小麦(国産)、食塩 ／ アルコール

栄養成分表示

大さじ1杯(15ml)当たり

エネルギー	15kcal	その他成分
たんぱく質	1.4g	
脂質	0g	
炭水化物	1.5g	
食塩相当量	1.4g	

分析機関・引用	

アレルゲン

準備中

販売者

株式会社純正食品マルシマ

製造者・製造所・加工者・加工所

製造者	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生揚醤油　8脱塩　9調整　10火入れ　11澄まし12ろ過　13成分検査　14充填　15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	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	
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

マルシマ
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

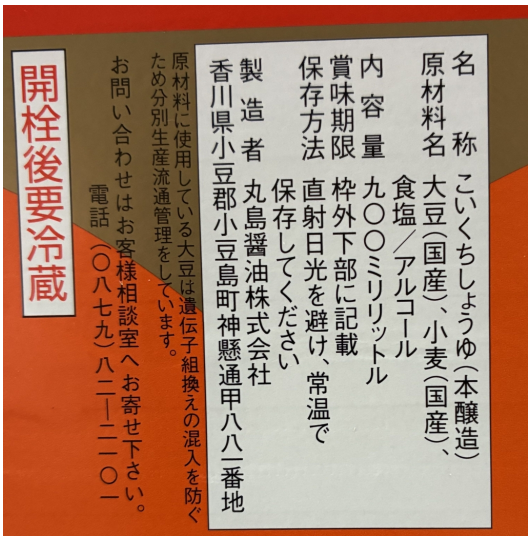
正面



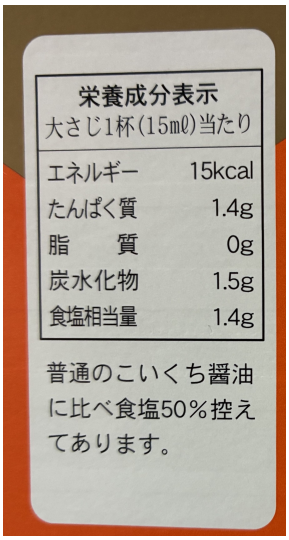
背面



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