

	商 品 名				
	丸島醤油 減塩醤油				
	商品コード	内容量	入 数	税抜価格	税込価格
	1216	900ml	12	890円	961円
	商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)		商品重量	J A Nコード	
	80×290×80 (mm)		1490g	49491067	
	ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)		ケース重量	ITFコード/GTINコード	
	345×325×255 (mm)		18.3kg	-	
	賞味期間	保存方法			流通温度
2年	直射日光を避け、常温で保存して下さい。 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(遺伝子組換えでない)、小麦、食塩、アルコール	<p>本品は普通のこいくち醤油に比べ食塩を約半分に控えています。</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>アルコールは100%遺伝子組換えでない原料(さとうきび)を使用しています。</p>				
アレルギー物質(27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					
栄養成分分析結果(15mlあたり)	製 造 工 程				
エ ネ ル ギ ー 15.0kcal たん ぱ く 質 1.4g 脂 質 0.0g 炭 水 化 物 1.5g ナ ト リ ウ ム 490mg ----- 食 塩 相 当 量 1.25g	<p>《大豆》1 水浸 蒸し</p> <p>《小麦》2 煎る 割砕</p> <p>3 製麹(1+2+種こうじ) 4 仕込(3+塩水) 5 熟成</p> <p>6 压榨 7 生揚醤油 8 脱塩 9 調整 10 火入れ 11 澄まし</p> <p>12 ろ過 13 成分検査 14 充填 15 製品</p>				
ラベル表示	有・無				
備考	品質保持剤			発売日	
2008年9月リニューアル	無				
	金属検知機			ウエイトチェッカー	
	有・無			有・無	
	fe	ミリ sus	ミリ	g ~ g	

