

商 品 名				
マルシマ 天然醸造 国産有機しょうゆ				
商品コード	内容量	入 数	税抜価格	税込価格
1275	500ml	12	880円	950円
商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)		商品重量	J A Nコード	
75×213×75 (mm)		830g	4906657127502	
ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)		ケース重量	ITFコード/GTINコード	
320×225×245 (mm)		10.5kg	14906657127509	
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。 開栓後は冷蔵庫で保管してください。			常温
原材料名	セールスポイント・一般品との違い			
<p>有機大豆(遺伝子組換えでない)、有機小麦、食塩</p> <p>有機大豆:国内産(北海道) 有機小麦:国内産(北海道) 食塩:オーストラリア産 天日塩</p> <p>産地は変わる場合があります。</p>	<p>豊穡なる大地の恵みと醤油造り四百年の伝統の技からこの醤油が生まれました。 伝承の技を極めた味と香りをご賞味ください。</p> <p>醤油造りに最適な気候・風土に恵まれた小豆島で、国内産有機栽培大豆と国内産有機栽培小麦を天日塩とともに仕込み、醤油の醸造に最適な三十石杉桶でじっくり熟成させました。</p> <p>本品は原料から加工・製品に至るまで徹底管理して造っており、有機JAS認証取得工場で製造しています。</p>			
アレルギー物質(27品目)	小麦、大豆			
容器包装資材	<p>本体：ガラスびん キャップ：プラ(PE) ラベル：紙</p>			
栄養成分分析結果(大さじ一杯15mlあたり)	<p style="text-align: center;">製 造 工 程</p> <p>《有機大豆》1水浸 蒸し ミンチ</p> <p>《有機小麦》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圧搾 7火入 8澄まし 9ろ過 10成分検査 11充填</p> <p>12出荷</p>			
<p>エネルギー 15Kcal</p> <p>たんぱく質 1.4g</p> <p>脂質 0g</p> <p>炭水化物 1.9g</p> <p>ナトリウム 1009mg</p> <p>-----</p> <p>食塩相当量 2.6g</p>				
ラベル表示	有・無			
備考			品質保持剤	発売日
		無		2015年2月
		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	

