

商品基本情報					商品発売日	仕様書更新日
					20000101	20250710
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						
<p>◎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、小麦を麴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、丸大豆・小麦・食塩のみの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。 ※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。</p>						
お召し上がり方						
原材料名						
大豆(カナダ産又は国産又はアメリカ産)、小麦、食塩						
栄養成分表示				アレルゲン		
大きさ1杯(15ml)当たり 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				小麦、大豆 販売者 (株)純正食品マルシマ 製造者・製造所・加工者・加工所		
分析機関・引用				製造所	丸島醤油(株)	
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製麩(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

名 称 こいくちしょうゆ(本醸造)
 原材料名 大豆(カナダ産又は国産又はアメリカ産)、小麦、食塩
 内容量 900ミリリットル
 賞味期限 枠外ラベル左下に記載
 保存方法 直射日光を避け、常温で保存してください
 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八八番地
 大豆の産地は、製造の年の3年前から2年間の使用実績
 別材料に使用している大豆は遺伝子組換えの混入を防止のため
 分別生産流通管理をしています。
 本体は「ガラスびん」です

栄養成分表示拡大

栄養成分表示 大さじ1杯(15ml)当たり
 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
 ※この表示値は、目安です。

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