

名 商 品

純正醤油 (濃口) 丸島醤油

商品コード 内容量 入 数 税抜価格 税込価格 1200 1.8L 6 1,170円 1,264円

商品サイズ(幅)×(高)×(奥行) JANコード 商品重量 (mm) $105 \times 400 \times 105$ 3200g 4978326200731 ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行) ケース重量 ITFコード/GTINコード (mm) $340 \times 420 \times 240$ 149 78326 20073 8 20kg

賞味期間 保存方法 流通温度 直射日光を避け、常温で保存してください。 開栓後要 2年 常温 冷蔵。

原材料名

大豆(遺伝子組換えでない)、小麦、食塩

——— 原料産地 ——

アメリカ、 カナダ、日本 大豆 : 北米、日本 オーストラリア、 食塩

原料産地

アレルギー物質(28品目)

小麦、大豆

容器包装資材

本体:ガラスビン

キャップ:アルミ/ブリキ/ポリエチレン (PE)/PET

ラベル:紙

栄養成分表示(大さじ1杯(15ml)当たり)

ル 15kcal 1.5g んぱ 脂 質 0g 化 物 炭 水 1.5g 塩 相 当 2.4g

セールスポイント・一般品との違い

- ◎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 小豆島にて伝承された技術で丸大豆、小麦を原料にじっくりと 熟成させたJAS規格本醸造・特級醤油です。
- ※社内規定に基づき原料又は製品の放射能検査を行っております。

製 造 I 程

《大豆》 1 水浸→蒸し

《小麦》 2 煎る→割砕

4 仕込 (3 + 塩水) 5 熟成 3 製麹(1+2+種こうじ)

6圧搾 7火入れ 8澄まし 9ろ過 10成分検査 11充填

12印字・ラベリング 13箱詰

ラベル表示

(有):無

備考

品質保持剤			発 売 日	
	無			
金属検知機			ウエイトチェッカー	
	有・無)		有・無)	
fe	₹U sus	ミリ	g∼ g	



〒722-0051 広島県尾道市東尾道9番地2 TEL. (0848)20-2506 FAX. (0848)20-2363