

商 品 名				
丸島醤油 純正醤油(淡口)				
商品コード	内容量	入 数	税抜価格	税込価格
1206	900ml	12	670円	724円
商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)		商品重量	J A Nコード	
80×290×80 (mm)		1500g	49491012	
ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)		ケース重量	ITFコード/GTINコード	
345×325×270 (mm)		18.3kg	149 00000 49101 9	
賞味期間	保存方法			流通温度
1年半	直射日光を避け、常温で保存してください。 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	<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本醸造醤油です。</p> <p>料理素材の色や味を一層引き立てる淡色に仕上げています。</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			
栄養成分表示(大さじ1杯(15ml)あたり)	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			
エネルギー	13kcal			
たんぱく質	1.1g			
脂質	0g			
炭水化物	1.3g			
食塩相当量	2.5g			
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	ミl sus	ミl	g ~ g

