

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
1205	1.8L	6	1,080円	1,166円
商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)		商品重量	J A Nコード	
105×400×105 (mm)		3200g	4978326200748	
ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)		ケース重量	ITFコード/GTINコード	
340×420×240 (mm)		20kg	149 78326 20074 5	
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	<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	<p>本体：ガラスビン</p> <p>キャップ：アルミ/ブリキ/ポリエチレン(PE)/PET</p> <p>ラベル：紙</p>			
栄養成分分析結果(100gあたり)	<p>製造工程</p> <p>《大豆》1 水浸し 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 火入れ 8 澄まし 9 ろ過 10 成分検査 11 充填</p> <p>12 製品</p>			
エネルギー	74kcal			
たんぱく質	6.3g			
脂質	0.1g			
炭水化物	7.5g			
ナトリウム	5600mg			
食塩相当量	14.2g			
ラベル表示	有・無			
備考	2008年8月リニューアル			品質保持剤
				無
				金属検知機
				有・無
				ウエイトチェッカー
				有・無
				g ~ g

