

|   |   |                                |              |                |      |
|---|---|--------------------------------|--------------|----------------|------|
|              | 商 品 名   |                                |              |                |      |
|   | 丸島醤油 再仕込さしみ醤油   |                                |              |                |      |
|   | 商品コード   | 内容量                            | 入 数          | 税抜価格           | 税込価格 |
|   | 1213  | 360ml                          | 20           | 550円           | 594円 |
|   | 商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)   |                                | 商品重量         | J A Nコード       |      |
|   | 63×204×63 (mm)  |                                | 650g         | 4978326161247  |      |
|   | ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)  |                                | ケース重量        | ITFコード/GTINコード |      |
|   | 340×220×275 (mm)  |                                | 13.8kg       | -              |      |
|   | 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。<br>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、小麦、食塩<br>食塩は天日塩を使用   | <p>じっくりと醸造した三十石杉桶仕込みの生揚げに、もう一度麹を仕込んで再度熟成させた二度仕込み（通称：さいしこみ法）の特濃しょうゆで、さしみ、かけ、タレ用に最適です。</p> <p>原料を2倍使った超特選醤油なので、エキスが多く、味・コク共に最高のおいしい醤油です。</p> <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醤油です。</p> |                                |              |                |      |
| アレルギー物質(27品目)   | 丸大豆・小麦・天日塩を原料に使用しています。  |                                |              |                |      |
| 小麦、大豆   | 本品に遺伝子組換え大豆は使用しておりません。  |                                |              |                |      |
| 容器包装資材  | 高濃度になっていますので、普通より控えめにお使いください。   |                                |              |                |      |
| 本体：ガラスビン<br>キャップ：プラ(PE)   | 製 造 工 程   |                                |              |                |      |
| 栄養成分分析結果(100gあたり)   | <p>《大豆》1 水浸 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 压榨</p> <p>6 再仕込(5に再度3を加えて再び仕込む) 7 熟成 8 火入れ</p> <p>9 澄まし 10 ろ過 11 成分検査 12 充填 13 箱詰</p>  |                                |              |                |      |
| エネルギー 120kcal<br>たんぱく質 12.1g<br>脂質 0.2g<br>炭水化物 13.7g<br>ナトリウム 6600mg<br>-----<br>食塩相当量 16.3g |   |                                |              |                |      |
| 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 ミリ sus ミリ | g ~ g          |      |

