

| 商 品 名 | | | | |
|----------------------------------|--|--------|----------------|-----------|
| 丸島醤油 穀醤(こくびしお) | | | | |
| 商品コード | 内容量 | 入 数 | 税抜価格 | 税込価格 |
| 1222 | 500ml | 12 | 880円 | 950円 |
| 商品サイズ(幅)×(高)×(奥行) | | 商品重量 | J A Nコード | |
| 70×258×70 (mm) | | 995g | 4978326010873 | |
| ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行) | | ケース重量 | ITFコード/GTINコード | |
| 305×290×235 (mm) | | 12.5kg | - | |
| 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 食塩は天日塩を使用 | <p>醤油造りに最適な気候・風土に恵まれ、400年の伝統を誇る小豆島で、丸大豆、小麦、天日塩を原料に仕込んだ生絞りの醤油に、更に麴(大豆、小麦)を加えて仕込み2度熟成させた超特選醤油です。</p> <p>原料を2倍使用しているため、味・コク・香りともに最高です。</p> <p>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。</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 キャップ：プラ(PE) ラベル：紙 化粧箱：紙 しおり：紙</p> | | | |
| 栄養成分分析結果(100mlあたり) | <p>《大豆》1 水浸 蒸し</p> <p>《小麦》2 煎る 割砕</p> <p>3 製麴(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 製品</p> | | | |
| エネルギー | 120kcal | | | |
| たんぱく質 | 12.1g | | | |
| 脂質 | 0.2g | | | |
| 炭水化物 | 13.7g | | | |
| ナトリウム | 6.6g | | | |
| 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 |

