

| 商 品 名 | | | | |
|--|--|-------|----------------|--------|
| マルシマ 有機純正醤油(濃口)・醇香(じゅんこう) | | | | |
| 商品コード | 内容量 | 入 数 | 税抜価格 | 税込価格 |
| 1274 | 720ml | 12 | 1,389円 | 1,500円 |
| 商品サイズ(幅)×(高)×(奥行) | | 商品重量 | J A Nコード | |
| 80×290×80 (mm) | | 1280g | 4906657127458 | |
| ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行) | | ケース重量 | ITFコード/GTINコード | |
| 350×315×265 (mm) | | 16kg | - | |
| 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。 開栓後は品質保持の為、冷蔵庫に保管してください。 | | | 常温 |
| 原材料名 | セールスポイント・一般品との違い | | | |
| 有機大豆、有機小麦、食塩 食塩は天日塩を使用 本品に遺伝子組換え大豆は使用しておりません。 | <p>“生命を育む農作物”である有機栽培の大豆と小麦、天日塩を原料に三十石杉桶でじっくりと熟成させています。 古くより伝わる醸造法にこだわり、伝承の技を極めた味と香りをご賞味ください。</p> <p>搾った後に「火入れ」をした醤油です。 杉桶でじっくり熟成していますので、和食の匠をも唸らせる味と際立った火香(ひが)を持った「濃口」です。</p> <p>本品は、原料から製造にいたるまで、認証機関の厳しい審査を受けて作られていますので安心してお召し上がりいただけます。</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) | | | |
| 栄養成分表示(大さじ1杯18g(15ml)あたり) | 製 造 工 程 | | | |
| エネルギー 15 kcal たんぱく質 1.6g 脂 質 0g 炭水化物 1.4g 食塩相当量 2.6g この表示値は、目安です。 | <p>《有機大豆》1水浸 蒸し</p> <p>《有機小麦》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圧搾 7火入れ 8澄まし 9ろ過 10成分検査 11充填</p> <p>12小分け充填 13印字・ラベル貼付 14箱詰</p> | | | |
| ラベル表示 | 有・無 | | | |
| 備 考 | 品質保持剤 | | 発 売 日 | |
| 加工者：(株)純正食品マルシマ 広島県尾道市東尾道9番地2 | 無 | | 2018年11月 | |
| | 金属検知機 | | ウエイトチェッカー | |
| | 有・無 fe ミリ sus ミリ | | 有・無 g ~ g | |

