(株)純正食品マルシマ　　商品インフォメーション　　2020 年 8 月

商品名
マルシマ　有機生（なま）醤油　新鮮ボトル

商品コード	内容量	入　数	税抜価格	税込価格
1236	200ml	20	460円	497円

商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)	商品重量	JANコード
56×156×56 (mm)	275g	4906657123658
ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)	**ケース重量**	**ITFコード/GTINコード**
295×180×235 (mm)	5.7kg	-

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

有機大豆、有機小麦、食塩/アルコール

※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。

原料産地

有機大豆　：　アメリカ産又はカナダ産
有機小麦　：　北海道
食塩　　：　オーストラリア
アルコール：　ブラジル、タイ、パキスタン

アレルギー物質(28品目)

小麦、大豆

容器包装資材

本体：プラ（PE、EVOH）

キャップ：プラ（PP、PE）

ラベル：プラ（PS）

栄養成分表示(大さじ1杯18g(15ml)当たり)

エネルギー	17kcal
たんぱく質	1.5g
脂質	0g
炭水化物	1.8g
食塩相当量	2.6g

ラベル表示	(有)・無

セールスポイント・一般品との違い

◎“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。

◎「火入れ」をしていない生の醤油は淡く透き通る赤褐色で、杉桶で熟成した諸味（もろみ）の香りを感じる、芳醇でしなやかな味わいが特長です。

◎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。

◎鮮度長持ち密封ボトルだから開栓後も美味しさを長期間キープします。
片手でカンタン、お料理に使いやすく押し加減で注ぐ量が調整できます。

●容器を強く握りながら開栓すると醤油が飛び出ることがあります。
●この容器は、高温に触れると変形する事があります。
●熱湯をかけたり、火のそばなど高温状態に置くことはお避けください。

※社内規定に基づき原料又は製品の放射能検査を行っております。

製　造　工　程

《有機大豆》１水浸→蒸し

《有機小麦》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澄まし　８ろ過　９成分検査　１０充填

１１小分け充填　１２シュリンク・印字　１３箱詰

備　考

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

品質保持剤	発　売　日
無	2018年11月
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

株式会社純正食品マルシマ
〒722-0051 広島県尾道市東尾道9番地2
TEL.(0848)20-2506 FAX.(0848)20-2363