

商品基本情報					商品発売日	仕様書更新日
商品コード		JANコード			ITFコード	
1222		4978326010873			無	
商品名					内容量	
丸島醤油 穀醤(こくびしお)					500ml	
本体価格	税込価格	ケース入数	賞味期間	流通温度	販売期間	
1,019円	1,101円	12	24ヶ月	常温	通年	
商品サイズ(mm)	商品重量(g)	ケースサイズ(mm)	ケース重量(kg)	ボールサイズ(mm)	ボール重量(g)	ボール入数
70×258×70	995	305×290×235	12.5			
商品画像			イメージ画像			
						
商品説明						
<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のさいしこみ醤油です。 ◎原料の大豆・小麦を通常のこいくち醤油より多く使用しているので、大変美味しい醤油に仕上がっております。</p>						
お召し上がり方						
原材料名						
大豆(アメリカ産又はカナダ産)、小麦、食塩 ※食塩は天日塩を使用						
栄養成分表示				アレルゲン		
15ml当たり				-		
エネルギー	18kcal	その他成分		販売者 株式会社純正食品マルシマ 製造者・製造所・加工者・加工所 丸島醤油株式会社		
たんぱく質	1.8g					
脂質	0g					
炭水化物	2.1g					
食塩相当量	2.5g					
分析機関・引用				製造者	丸島醤油株式会社	
保存方法						
直射日光を避け、常温で保存してください 開栓後要冷蔵						



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

製造工程

《大豆》1水浸→蒸し《小麦》2煎る→割砕3製麴(1+2+種こうじ)4仕込(3+塩水)5压榨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9澄まし10ろ過11成分検査12充填13製品

注意喚起・強調表示

包材部位名	包材分類	包材材質構成	1個重量(g)	包材コード
本体	ガラス(無色)			
キャップ	プラ	PE		
ラベル	紙			
化粧箱	紙			
しおり	紙			

品質保持剤の種類	名称・型番	製造メーカー名	1個重量(g)	資材コード

製造工場の品質管理と衛生管理など

取得認証
取得営業許可
同一工場内使用アレルゲン
同一ライン上使用アレルゲン
コンタミ防止策
異物混入防止対策
防虫防鼠対策/委託先
金属検知器の値
X線異物検出器の値
マグネットフィルターの値
ストレーナー等のメッシュ
ウエイトチェッカーの設定値
放射線機能の実施の有無
サンプル取得頻度と保存期間
製造に使用する水
PL保険の加入の有無
1ロットの製造数
製品のリードタイム

品質管理項目	品質管理基準	検査頻度	検査方法・委託先

衛生管理項目	衛生管理基準	検査頻度	検査方法・委託先

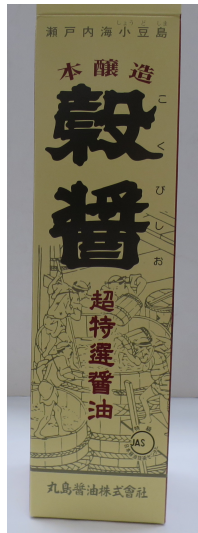


株式会社純正食品マルシマ

〒722-0051 広島県尾道市東尾道9番地2
TEL.(0848)20-2506 FAX.(0848)20-2363

商品外装画像

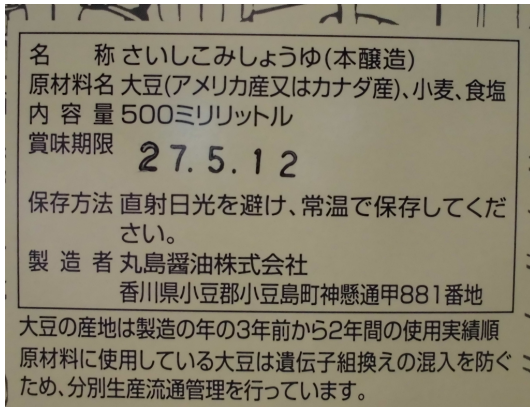
正面



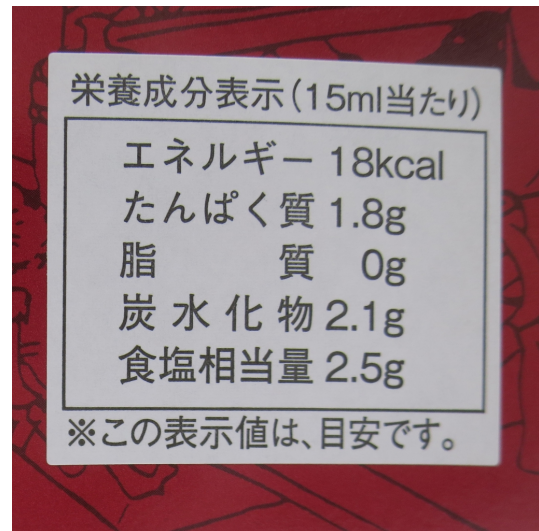
背面



一括表示拡大



栄養成分表示拡大



ケース画像

正面3方



背面3方



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