(株)純正食品マルシマ　　商品インフォメーション　　2022 年 1 月

商品名				
丸島醤油　純正醤油（濃口）				
商品コード	内容量	入　数	税抜価格	税込価格
1201	900ml	12	700円	756円

商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)	商品重量	JANコード
80×290×80 (mm)	1500g	49491005
ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)	**ケース重量**	**ITFコード/GTINコード**
345×325×270 (mm)	18.3kg	149 00000 49100 2

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 開栓後要冷蔵	常温

原材料名

大豆(カナダ産又は国産又はアメリカ産)、小麦、食塩

――― 原料産地 ―――

大豆　：　カナダ、アメリカ、日本
小麦　：　北米、日本
食塩　：　オーストラリア、日本

原料産地

アレルギー物質(28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)

ラベル：紙

栄養成分表示(大さじ1杯(15ml)当たり)

エネルギー	15kcal
たんぱく質	1.5g
脂質	0g
炭水化物	1.5g
食塩相当量	2.4g

ラベル表示	(有)・無

セールスポイント・一般品との違い

◎本醸造醤油
醤油造りに最適な気候風土に恵まれた、瀬戸内海・小豆島で丸大豆、小麦を麹にしてじっくりと発酵、熟成いたしました。
醤油造り四百年の伝統を誇る、小豆島醤油の技を今に伝えます。

製造工程

《大豆》１水浸→蒸し

《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火入れ　８澄まし　９ろ過　１０成分検査　１１充填

１２印字・ラベリング　１３箱詰

備考

※大豆の産地は、製造の年の3年前から2年間の使用実績順

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) fe　ミリ sus　ミリ	有・(無) 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