(株)純正食品マルシマ　　商品インフォメーション　　2023 年 9 月

商品名				
マルシマ　こだわりのつゆ 割烹だし				
商品コード	内容量	入　数	税抜価格	税込価格
2145	400ml	12	905円	977円

商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)	商品重量	JANコード
73×165×73 (mm)	680g	4978326018459
ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)	**ケース重量**	**ITFコード/GTINコード**
310×185×240 (mm)	8.5kg	14978326018456

賞味期間	保存方法	流通温度
1 年半	直射日光・高温多湿を避け、常温で保存。 開栓後要冷蔵	常温

原材料名

しょうゆ(大豆・小麦を含む)(国内製造)、かつおぶしエキス、みりん、粗糖、食塩、米発酵調味料、こんぶエキス、魚介エキス(魚介類)、酵母エキス、かつお削りぶし(粉末)

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(100ml当たり)

エネルギー	80kcal
たんぱく質	4.4g
脂質	0.0g
炭水化物	15.5g
食塩相当量	12.3g

ラベル表示	(有)・無

セールスポイント・一般品との違い

◎伝承三十石杉桶仕込醤油使用
厳選した風味原料をたっぷり使い、国産大豆、国産小麦を杉桶でじっくり熟成した醤油をブレンドした、本格濃縮つゆです。四季折々のお料理に幅広くご利用ください。

○かつお削りぶし(粉末)を使用しているため、ビン底に沈殿物がたまります。ご使用前によく振ってお使いください。

《ご使用方法》
●そのままでお使いいただけるもの
　冷奴、納豆、照り焼き
●薄めてお使いいただけるもの
　丼、つけ麺用つゆ（３～４倍）　煮物、天つゆ（５～６倍）
　かけ麺、お吸い物（８～９倍）　おでん（１０～１２倍）
※お好みにより加減してお使いください。
※このほか、和風料理全般のだし、隠し味等に、幅広くご利用いただけます。

製造工程

１原料　２検査　３混合　４攪拌加熱　５分析　６充填　７ラベリング

８製品

備考

製造者　：　丸島醤油株式会社
香川県小豆郡小豆島町神懸通甲881番地

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