

商 品 名				
丸島醤油 国産有機しょうゆ				
商品コード	内容量	入 数	税抜価格	税込価格
1312	150ml	24	550円	594円
商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)		商品重量	JANコード	
50×188×50 (mm)		373g	4978326018299	
ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)		ケース重量	ITFコード/GTINコード	
320×205×215 (mm)		9.12kg	無	
賞味期間	保存方法			流通温度
2年	直射日光を避け常温にて保存してください。 開栓後は冷蔵庫で保管してください。			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(国産)、有機小麦(国産)、食塩	<p>◎国産有機大豆と国産有機小麦を天日塩とともに仕込みました。豊穡なる大地の恵みと醤油造り四百年の伝統の技からこの醤油が生まれました。じっくりと熟成させた本物の味をご賞味ください。</p> <p>◎醤油造りに最適な気候・風土に恵まれた小豆島で醤油の麹菌に最適な三十石杉桶でじっくりと熟成しておりますので味・コク・香りは最高です。</p> <p>◎本品は原料から加工・製造に至るまで徹底管理して造っており、有機JAS認証工場で製造しています。</p>			
原料産地				
有機大豆：北海道 有機小麦：北海道 食 塩：オーストラリア				
アレルギー物質(28品目)				
小麦、大豆				
容器包装資材				
本体：ガラスびん キャップ：プラ(PE) ラベル：紙				
栄養成分表示(大きじ1杯(15ml)当たり)	製 造 工 程			
エ ネ ル ギ ー 15kcal たん ぱ く 質 1.4g 脂 質 0.0g 炭 水 化 物 1.8g 食 塩 相 当 量 2.5g	<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 压榨 7 火入れ 8 澄まし 9 ろ過 10 成分検査 11 充填</p> <p>12 製品</p>			
ラベル表示	(有)・無			
備 考	品質保持剤		発 売 日	
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	無		2007年9月	
	金属検知機		ウエイトチェッカー	
	有・無		有・無	
	fe	矽 sus	矽	g~ g

