

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	セールスポイント・一般品との違い			
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)	<p>◎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。</p> <p>○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。</p> <p>《ご使用方法》</p> <ul style="list-style-type: none"> ●そのまま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) <p>※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。</p>			
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)	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			
エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
80kcal	4.4g	0.0g	15.5g	12.3g
ラベル表示	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 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	
			金属検知機	ウエイトチェッカー
			有・ <input checked="" type="checkbox"/> 無	有・ <input checked="" type="checkbox"/> 無
		fe ｼﾘ sus ｼﾘ	g ~ g	

