(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 | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 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。<br>開栓後は冷蔵庫で保管してください。 | 常温 |

**原材料名**

有機大豆（国産）、有機小麦（国産）、食塩

**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(大さじ1杯(15ml)当たり)**

| | |
|---|---|
| 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 |

| ラベル表示 | (有)・無 |
|---|---|

**セールスポイント・一般品との違い**

◎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。
豊穣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。

◎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。

◎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。

**製　造　工　程**

《有機大豆》１水浸→蒸し

《有機小麦》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 | 2007年9月 |
| **金属検知機** | **ウエイトチェッカー** |
| 有・(無)<br>fe　ミリ sus　ミリ | 有・(無)<br>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