(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　有機純正醤油（濃口）ペットボトル				
商品コード	内容量	入　数	税抜価格	税込価格
1217	1L	12	1,095円	1,183円

商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)	商品重量	JANコード
80×270×80 (mm)	1215g	4978326016745
ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)	**ケース重量**	**ITFコード/GTINコード**
330×285×255 (mm)	15kg	14978326016742

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

有機大豆（アメリカ産又はカナダ産）、有機小麦、食塩

※食塩は天日塩を使用

原料産地

有機大豆　：　アメリカ、カナダ
有機小麦　：　カナダ、アメリカ、
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：プラ(PET)
キャップ：プラ(PP)
中栓：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	1.6g
脂質	0g
炭水化物	1.4g
食塩相当量	2.6g

ラベル表示	(有)・無

セールスポイント・一般品との違い

◎子どもにやさしい未来へ
子どもたちの健康や100年先の未来のことを考え、有機原材料を使用しています。

◎伝承三十石杉桶仕込

◎醤油造りに最適な気候・風土に恵まれた小豆島で、“生命を育む”
オーガニックの大豆と小麦を天日塩とともに仕込みました。
古くより伝わる醸造法にこだわり、杉の古桶にてじっくりと熟成させています。
豊穣なる大地の恵みと醤油造り四百年の伝承の技を極めた味と香りをご賞味ください。

◎本品は、原料から製造に至るまで、登録認証機関の厳しい審査を受けて作られています。
安心してお召し上がりください。

◎軽くて割れにくいペットボトル入りです。

※社内規定に基づき原料又は製品の放射能検査を行っております。

製造工程

《有機大豆》１水浸し→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ラベル・印字　１３箱詰

備考

※有機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

販売者：(株)純正食品マルシマ
広島県尾道市東尾道9番地2

品質保持剤	発売日
無	2001年9月3日
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