(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　再仕込さしみ醤油				
商品コード	内容量	入　数	税抜価格	税込価格
1214	1.8L	6	2,980円	3,218円

商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)	商品重量	JANコード
105×400×105 (mm)	3200g	4978326010323
ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)	**ケース重量**	**ITFコード/GTINコード**
340×420×240 (mm)	20kg	無

賞味期間	保存方法	流通温度
2年	直射日光を避け、常温で保存してください。 開栓後要冷蔵	常温

原材料名

大豆(アメリカ産又はカナダ産)、小麦、食塩

原料産地

大豆　：　カナダ、アメリカ
小麦　：　北米
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：ガラスビン
キャップ：アルミ/ブリキ/ポリエチレン（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	18kcal
たんぱく質	1.8g
脂質	0g
炭水化物	2.1g
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

◎じっくりと醸造した三十石杉桶仕込みの生揚げに、もう一度麹を仕込んで再度熟成させた二度仕込み（通称:さいしこみ法）の特濃しょうゆで、さしみ、かけ、タレ用に最適です。

◎原料を2倍使った超特選醤油なので、エキス分が多く、味・コク共に最高のおいしい醤油です。

◎醤油造りに最適な気候・風土に恵まれ、醤油醸造400年の歴史ある小豆島にて、伝承された技術で丸大豆、小麦を原料に、じっくりと熟成させた醤油です。

◎丸大豆・小麦・天日塩を原料に使用しています。

◎高濃度になっていますので、普通より控えめにお使いください。

※原材料に使用している大豆は遺伝子組換えの混入を防ぐため分別生産流通管理を行っています。

製造工程

《大豆》１水浸→蒸し

《小麦》２煎る→割砕

３製麹（１＋２＋種こうじ）　４仕込（３＋塩水）　５圧搾

６再仕込（５に再度３を加えて再び仕込む）　７熟成　８火入れ

９澄まし　１０ろ過　１１成分検査　１２充填　１３箱詰

備考

※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

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