(株)純正食品マルシマ　　商品インフォメーション　　2024 年 3 月

商品名				
丸島醤油　純正醤油（濃口）デラミボトル				
商品コード	内容量	入　数	税抜価格	税込価格
1211	200ml	20	414円	447円

商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)	商品重量	JANコード
60×149×60 (mm)	258g	4978326014536
ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)	**ケース重量**	**ITFコード/GTINコード**
338×168×270 (mm)	5.62kg	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(カナダ産又は国産又はアメリカ産)、小麦、食塩

原料産地

大豆　：　カナダ、日本
　　アメリカ
小麦　：　北米、オーストラリア、
　　フランス、日本
食塩　：　オーストラリア、
　　日本

アレルギー物質(28品目)

小麦、大豆

容器包装資材

本体：プラ(PE、EVOH)
キャップ：プラ(PP、PE)
ラベル：プラ(PET)

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	1.5g
脂質	0g
炭水化物	1.5g
食塩相当量	2.4g

ラベル表示	(有)・無

セールスポイント・一般品との違い

◎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JAS規格本醸造・特級醤油です。

◎お料理に使いやすい「やわらか密封ボトル」入り
・密封だから新鮮！
・ボトルを押すと出て、放すと止まる！
・押し加減で注ぐ量が調整できる！

空気に触れない密封ボトルだから開栓後常温保存でも美味しさを９０日間キープします。
片手でカンタン、必要な分だけ注げます。

※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しています。

※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

《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シュリンク、印字　１３箱詰

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	2015年2月
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