(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（淡口）紙パック				
商品コード	内容量	入　数	税抜価格	税込価格
1235	550ml	12	544円	588円

商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)	商品重量	JANコード
60×195×60 (mm)	680g	4978326014390
ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)	**ケース重量**	**ITFコード/GTINコード**
260×210×200 (mm)	8.5kg	14978326014397

賞味期間	保存方法	流通温度
1年半	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)、小麦、食塩

原料産地

大豆　：　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

アレルギー物質(28品目)

小麦、大豆

容器包装資材

本体：紙(P、PE、M)
キャップ：プラ(PP)
口栓：プラ(PE)

栄養成分表示(大さじ1杯(15ml)当たり)

エネルギー	13kcal
たんぱく質	1.1g
脂質	0.0g
炭水化物	1.3g
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

◎醤油造りに最適な気候風土に恵まれた、醤油醸造400年の歴史ある瀬戸内海・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本醸造醤油です。

◎ワンハンドで手軽に持ち運べ、冷蔵庫のドアポケットにも収納できるコンパクトサイズの紙パック入りです。

◎料理素材の色や味を一層引き立てる淡色に仕上げています。

◎紙パックだから輸送の衝撃に強く、廃棄も容易です。
また、紙による遮光で品質保持力はビンよりも高くなっています。

※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。

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	1987年9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