

商 品 名						
		丸島醤油 減塩醤油				
商品コード	内容量	入 数	税抜価格	税込価格		
1215	360ml	20	497円	537円		
商品サイズ(幅)×(高)×(奥行)		商品重量	JANコード			
63×204×63 (mm)		650g	4978326161216			
ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行)		ケース重量	ITFコード/GTINコード			
340×220×275 (mm)		13.8kg	14978326161213			
賞味期間	保存方法			流通温度		
2年	直射日光を避け、常温で保存して下さい。 開栓後要冷蔵			常温		
原材料名	セールスポイント・一般品との違い					
大豆(カナダ産又はアメリカ産)、小麦、食塩 / アルコール	◎普通のこいくち醤油に比べ食塩50%控えてあります。 ◎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で、丸大豆、小麦を原料に、じっくりと熟成させた醤油です。 ※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。					
原料産地						
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：プラ(PE) ラベル：紙					
栄養成分表示(15ml当たり)		製 造 工 程				
エ ネ ル ギ ー	15kcal	《大豆》1 水浸→蒸し				
たん ぱ く 質	1.4g	《小麦》2 煎る→割碎				
脂 質	0g	3 製麴 (1 + 2 + 種こうじ) 4 仕込 (3 + 塩水) 5 熟成				
炭 水 化 物	1.5g	6 压榨 7 生揚醤油 8 脱塩 9 調整 10 火入れ 11 澄まし				
食 塩	1.4g	12 ろ過 13 成分検査 14 充填 15 製品				
ラベル表示	○有・無					
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	無	発 売 日	
			金属検知機	有・無	ウエイトチェッカー	有・無
			fe ｼﾘ sus ｼﾘ	g～	g	

