




本溜



名 称 大豆発酵調味料
原材料名 大豆、食塩
原料原産地 アメリカ産又はカナダ産又はその他(大豆)
内 容 量 100ml
賞味期限
保存方法 直射日光を避け、常温で保存
製 造 者 合資会社野田味噌商店
愛知県豊田市榊塚西町南山6

・ 白いカビ(産膜酵母)が生えることがあります。開封後は風味を保つために、冷蔵庫(10℃以下)で保存してください。
・ 容器の底部等に沈殿物(オリ)が生ずることがありますが、そのままご使用ください。
・ 大豆の産地は昨年度の使用実績順によるものです。
・ 大豆は、遺伝子組み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。

栄養成分表示100mlあたり 推定値
エネルギー135kcal、たんぱく質18.2g、脂質0.1g、炭水化物15.6g、食塩相当量15.1g

 キヤップ
 紙
 ラベル
ガラス
ボトル

4 904128 300652



<規格・入り数>

100ml×12 入

<原材料>

大豆(遺伝子組み換えでない)、食塩

<賞味期限>

720 日

<保存方法>

直射日光、高温を避け常温で保存

<JANコード>

4904128300652

<弊社商品コード>

2923

<単品サイズ>

46.7×46.7×177 (奥行×幅×高さ mm)

<ケースサイズ>

215×165×190 (奥行×幅×高さ mm)

<単品重量>

286g

<ケース総重量>

3680g

商品特徴

- ・ 大きな木桶に仕込んだ豆みそから1年6ヶ月以上かけてにじみ出てきた上たまりです。
- ・ 時期や季節により差がありますが、多くてもおよそ 1 トンの味噌から3～5リットル程しかとれません。
- ・ 味は濃厚、しかし旨みのきれがよく塩かどがないので、お刺身や煮物などに最適です。