作成日 2024年12月3日

商品案内



商品名	スパウト塩麹										
内容量	200g	入数	10×	6	形	態	スパウト		2 6 0		
希望小売価格(税抜)	280円							商品画像	高度		
JANJ-ド	4901614505225										
ITFコード (ボール)	24901614505229										
ITFコード (ケース)	14901614505222								(me)		
発売日	2012年2月末										
商品サイズ	幅 105 mm	奥行 40 r	mm 高さ	175	mm	重量	210 g		名 称 米麹調味料 原材料名 米麹(広島県製造)、食塩/酒精 内 容 量 200g 賞味期限 枠外右下に記載 保存方法 直射日光を避け、涼しい場所に保存		
ボールサイズ	幅 115 mm	奥行 230 r	mm 高さ	190	mm	重量	2,200 g				
ケースサイズ	幅 250 mm	奥行 370 r	mm 高さ	395	mm	重量	13,800 g				
賞味期間	240 ⊟	麹歩合	_	割	Ħ	辛	_	表示内容			
アレルギー物質	無	無 遺伝子組換え 一 熟成期間 一 日							新庄みそ株式会社 製造者 広島市西区三篠町3丁目12-23		
原材料名	米麹(広島県製造)、食塩/酒精								TEL 082(238)5566 製造所 広島県安芸高田市吉田町長屋中甲元1384 エネルギー 100g当り エネルギー 142 kcal		
商品特徴	必要量使用できるスパウトタイプ。いろいろな料理に使える万能調味料。 肉、魚に塩麹を塗って焼くだけで、旨みが増します。 五島灘の塩を使用しています。							栄養成分表示	たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量	2.5 g 0.4 g 32.1 g 9.9 g	
POP表示例 (20字前後)	五島灘の塩を使った塩麹です。								(一財)広島県環境保健協会		
用途	和える、混ぜる、漬ける、お塩の代わりに								※平成26年9月18日分析		