

塩は伝統海塩「海の精」を使用しています。

名称	うすくちしょうゆ(本醸造)
原材料名	大豆(国産)、小麦(国産)、 塩(伊豆大島製造)
内容量	500ミリリットル
賞味期限	ラベル内右下に記載
保存方法	直射日光、高温を避け 常温で保管
販売者	海の精株式会社 東京都新宿区西新宿7-22-9 TEL 03-3227-5601
製造所	株式会社ヤマヒサ 香川県小豆郡小豆島町安田甲243

賞味期間は製造日より1年6ヵ月
開封後は冷蔵庫に保管し、お早めにご使用ください。



海の精

純国産100%

大豆・小麦・塩、すべて国産

うすくち醤油

淡口(うすくち)ならではの
淡い色合いが、煮物や汁物を
美しく仕上げます。

- ①伊豆大島で海水から直接生産した無機成分の豊富な国産の伝統海塩「海の精」を使用しました。
- ②日本国内で契約栽培した丸大豆(非遺伝子組み換え)と小麦を使用しました。
- ③古くから醤油の名産地・小豆島で、昔ながらの杉桶を用い、加温速醸せず、天然醸造法にて熟成しました。
- ④食品添加物を使用せず、塩水割りもしていない純醤油です。

栄養成分表示(100ml当たり)

熱量	83kcal
たんぱく質	8.2g
脂質	0.0g
炭水化物	8.0g
食塩相当量	17.1g

(サンプル品分析による推定値)



ここ見ておいしさ広がる



キャップ上部:PP
キャップ下部:PE