

2026年8月4日

SHINWAZEN 御中

品質保証書

(製造者名) 日東醸造 株式会社

(住所) 愛知県碧南市松江町6丁目71番地

TEL 0566-41-0156

FAX 0566-42-7744

社印

商 品 名	足助仕込三河しろたまり 300ml×12	一般名又は 物 質 名	小麦醸造調味料
-------	----------------------	----------------	---------

保 証 項 目	保 証 規 格		試 験 方 法	備 考 (試験法等の条件)
外観・性状	醸造しろしょうゆ固有の良好な香味を有する液体			官能検査
異物	含まないこと		濾紙濾過	
塩度 (NaCl)	17.5±0.1% (w/v)		塩分計	
糖度 (Bx)	45.5±2.0		屈折糖度計	
比重	1.23±0.015		ボーメ計	
アルコール分	2.0%以上 (w/v)		蒸留滴定法	
全窒素分	0.5以上 (w/v)		ケルダール法	
直接還元糖分	21以上		レーマン・シュール法	
無塩可溶性固形分	28±2			
一般生菌数	5×10 ³ (個/ml) 以下		標準寒天平板培養法	37℃48時間
耐熱生菌数※1	1×10 ³ (個/ml) 以下		標準寒天平板培養法	37℃48時間
カビ・酵母数	1×10 ² (個/ml) 以下		麦芽エキス平板培養法	30℃72時間
大腸菌群	陰性		デゾキシコレート平板培養法	30℃48時間
栄養成分 (100g当たり)			製品の使用方法	
エネルギー (Kcal)	123	計算式※2	製品の意図する用途(使用方法)	
水分 (%)	54.5	105℃乾燥法	料理の味付け そのまま料理にかける又は加熱調味する。	
蛋白質 (%)	2.3	ケルダール法		
脂質 (%)	0	エーテル抽出法		
炭水化物 (%)	28.5	計算式※3		
灰分 (%)	14.7	直接灰化法	対象とする消費者	
			一般消費者、料理人、又は食品加工業者	
食塩相当量	14.2			
Naイオンとして (mg)	5600	計算式		
備考 ※1 100℃、10分処理				
※2 エネルギー換算係数 蛋白質・炭水化物…4、脂質…9				
※3 炭水化物(糖質＋繊維)=100－(水分＋蛋白質＋脂質＋灰分)				

2026 年 8 月 4 日

SHINWAZEN

御中

品質保証書

(製造者名) 日東醸造 株式会社

(住所) 愛知県碧南市松江町6丁目71番地

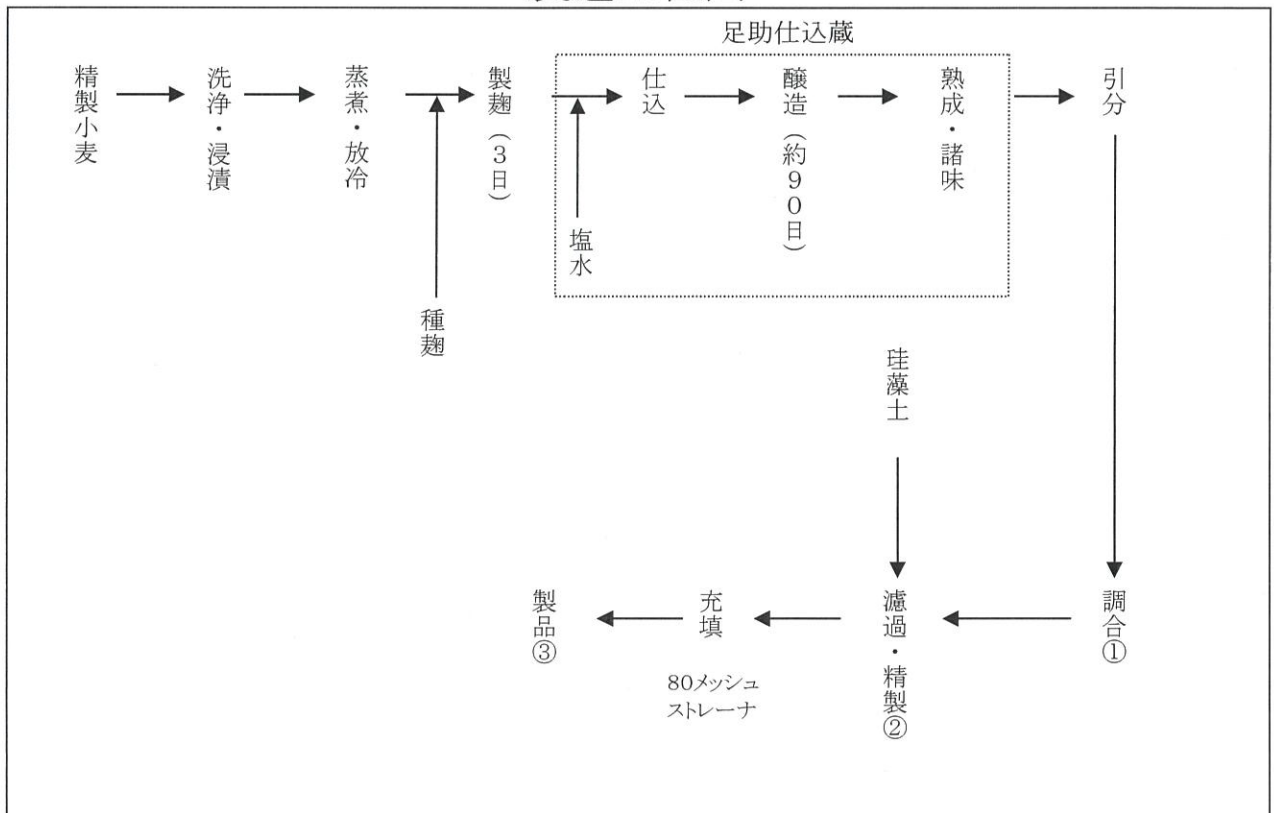
TEL 0566-41-0156

FAX 0566-42-7744

社印

商 品 名	足助仕込三河しろたまり 300ml×12	一般名又は 物 質 名	小麦醸造調味料
-------	----------------------	----------------	---------

製造工程図



品質管理表

No.	工程名	管理項目	検査方法	規格値	頻度
①	調査	NaCl	塩分計	17.5±0.1	毎ロット
		Bx	屈折糖度計	45.5±2.0	毎ロット
		pH	ガラス電極法	規格なし	毎ロット
		直接還元糖	レーマン・シュール法	21以上	毎ロット
		比重	ボーム計	1.23±0.015	毎ロット
②	濾過・精製	全窒素分	ケルダール法	0.5以上	毎ロット
		アルコール分	蒸留滴定法	2%以上	毎ロット
③	製品	一般生菌数	標準寒天平板培養法	5×10 ³ 以下	毎ロット
		耐熱生菌数	標準寒天平板培養法	1×10 ³ 以下	毎ロット
		カビ・酵母数	麦芽エキスパ板培養法	1×10 ² 以下	毎ロット

2026年8月4日

御中

社印

TEL 0566-41-0156

FAX 0566-42-7744

商 品 名	足助仕込三河しろたまり 300ml×12	一般名又は 物 質 名	小麦醸造調味料
-------	----------------------	----------------	---------

原材料比率及び遺伝子組換え・アレルギー物質原料調査

[illegible]

SHINWAZEN

御中

2026年8月4日

品質保証書

(製造者名) 日東醸造 株式会社			
(住所) 愛知県碧南市松江町6丁目71番地 TEL 0566-41-0156 FAX 0566-42-7744			
商 品 名	足助仕込三河しろたまり 300ml×12	一般名又は 物 質 名	小麦醸造調味料

アレルギー特定原材料

省令:えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生、カシューナッツ

通知:アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、

鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、ピスタチオ

使用食品添加物

食 品 添 加 物 名	含有量%	使用目的	表示の必要性	表示例
珪藻土	0	ろ過助剤	なし	—
本品使用食品における アレルギー物質表示内容	小麦			
異物混入防止策と管理方法 異 物;濾過工程 微 生 物;濾過、充填ラインの熱水通水殺菌				
品 質 保 証 期 間	製造日から6ヶ月間			
品質劣化内容	色調の褐変と風味(香味)の劣化			
関連法規	食品衛生法			
表示方法	1.商品名 2.名称 3.原材料名・原料原産地・アレルギー表示 4.食品添加物表示 5. 内容量 6. 賞味期限 7. 保存方法 8. 製造者名 9. 栄養成分表示 10. リサイ クル表示 11.バーコード			
荷 姿 ・ 重 (容) 量 及 び 包 材 材 質	1) 内容量 300ml×12本入 包材込み重量 7.32kg 2) 内装(材質構成) 茶瓶(ソーダ灰ガラス) (封じ方) キャップ(PE) 3) 外装(材質構成) 段ボール (封じ方) 茶テープ (外寸法) 263×197×203mm			
取り扱い保管上の注意	冷暗所(15℃以下)保存のこと			

商品コード 003603

2026年8月4日

SHINWAZEN 御中

品質保証書

(製造者名) 日東醸造 株式会社

(住所) 愛知県碧南市松江町6丁目71番地

TEL 0566-41-0156

FAX 0566-42-7744



商 品 名	足助仕込三河しろたまり 300ml×12	一般名又は物質名	小麦醸造調味料
-------	----------------------	----------	---------

特 記 事 項	JANコード:4968184000130 ITFコード:14968184000137
問い合わせ先	会社名 日東醸造株式会社 担当部署 担当者名 T E L (0566)41-0156

ラベル及び外装写真



奥三河足助大多賀の
豊かな自然環境の中、
木桶で仕込んだ逸品。
厳選した国内産小麦
と伝統海塩「海の精」
を天然水で仕込み、
じっくりと熟成させ
ました。



キャップ
本体は
「ガラスびん」です

賞味期限

栄養成分表示(100mlあたり)	
熱量	151 kcal
たんぱく質	2.8 g
脂 質	0.0 g
炭 水 化 物	35.1 g
食塩相当量	17.5 g

推定値



足助仕込
三河
しろ
たまり



しろたまりPV

●開栓後は、できるだけ冷蔵庫に保存してください。
●現行法では大豆を洗わないために、しょうゆと表示
できませんが、大豆の発酵を復元しています。

名 称 / 小麦醸造調味料
原材料名 / 小麦(国産)、食塩、焼酎
内 容 量 / 300 ml
賞味期限 / 枠外右下に記載
保存方法 / 直射日光を避け常温で保存
製造者 / 日東醸造株式会社
愛知県碧南市松江町六丁一五
TEL (0566) 41-0156

ホームページアドレス <https://www.nitto-i.com>

4 968184 000130