

展示会・商談会シート(輸出版)



■ 商品特性と取引条件

商 品 名		手作りえびフライS						
JAN コー ド (13桁もしくは8桁)		パッケージ	材 質	PE・PA				
消 費 期 限			サイズ/重量	縦(インチ) ×	横(インチ) ×	高さ(インチ)	内容量	
				20.0			264g	
最低ケース納品単位		ケース	材 質	段ボール		入 数	15箱	
発注リードタイム			サイズ/重量	縦(インチ) ×	横(インチ) ×	高さ(インチ)	重量(*g)	
				32.5	55.0	15.0	4.0	
保 存 温 度 帯		参考価格	☐ FOB ☐ CIF *他取引条件により異なる	価 格		年 月		
				有効期限				
				日本国内での販売価格		円		
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)								

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成分量 (××当り・××カロリー)
えび	インド	エネルギー	189.0kcal
パン粉	アメリカ・カナダ・マレーシア・インドネシア・タイ・日本	たんぱく質	14.1 g
小麦粉	アメリカ	脂質	1.1 g
澱粉	日本	炭水化物	29.1 g
植物油	カナダ	食塩相当量	0.36 g
植物性たんぱく	アメリカ		
砂糖	タイ・オーストラリア		
食塩	日本		
調味料 (アミノ酸)	タイ		
増粘剤 (グァーガム)	日本		
ベーキングパウダー	日本		
乳化剤	日本		
商 品 特 徴	利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)		
天然のフラワーえびを使用し、えびの食感と甘みを楽しめるように薄付けでフライにしました。1本1本全て手造りならではの味と食感を楽しめます。	凍ったまま175℃の油で3分から3分半ほど揚げるだけで、美味しいフライが完成します。晩ご飯のもう一品に、オードブルやお弁当の付け合わせに最適です。		

■ 商品写真

<冷凍食品>手作りえびフライ22g	
名	手作りえびフライ
原材料名	フラワーえび(オーストラリア産)、衣(小麦粉、大豆、小麦粉、卵白、卵黄、植物油、植物性たんぱく(大豆)、砂糖、食塩、) (一部に小麦・大豆・乳成分を含む)
添加物	調味料(アミノ酸)、増粘剤(グァーガム)、ベーキングパウダー、乳化剤、
内容量	264g(15箱入り)
賞用期間	2025年10月1日
保存方法	-18℃以下で保存してください。
解凍・調理の注意	加熱してあげてください。
製造者	株式会社エーエスエス 北海道小樽市東津子目374番地
凍ったまま175℃の油で3分経過後揚げてください。	
アレルギー表示 100gあたり含有量	
エーゼルギー	189.0 Kcal
たんぱく質	14.1 g
脂 質	1.1 g
炭水化物	29.1 g
(食塩相当量)	0.36 g

 ※本品は食品の区分に属していません。

※本品は製造工場で仕分けが100%行われていないため、アレルギー表示はできません。

アレルギー表示(特定原材料)

小麦・大豆・乳成分