

展示会・商談会シート(輸出版)



■ 商品特性と取引条件

商 品 名	角天 5p					
JAN コード (13桁もしくは8桁)	なし	パッケージ	材 質	PP		
消 費 期 限	製造日より1年		サイズ/重量	縦(号) × 横(号) × 高さ(号)	内容量	
最低ケース納品単位	12入り×3合×1甲	ケース	材 質	ダンボール	入 数	12.0
発注リードタイム	道内、道外第一着荷到着で発注後、2週間内		サイズ/重量	縦(号) × 横(号) × 高さ(号)	重量(号)	4.5kg
保 存 温 度 帯	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍 マイナス18℃以下	参考価格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	価 格 有効期限 2022年 3 月 日本国内での 販売価格 フリープライス 円	*他取引条件により異なる	
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)	一般社団法人日本冷凍食品協会認定工場 第101029号 JFS-B適合工場 JFS-B1800061-00					

原材料及び添加物	原産地	栄 養 成 分	成分量(××当り・××カロリー)
すり身	北米、中国	エネルギー	131.7カロリー
澱粉	日本	たんぱく質	9.0g
大豆蛋白	中国	脂質	3.8g
砂糖	日本	炭水化物	14.8g
食塩	日本	ナトリウム	741.9mg
ぶどう糖、醤油、糖蜜	日本	食塩相当量	1.8g
大豆油	日本		
調味料	インドネシア		100g値

商品特徴	利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)
弊社の揚げ物蒲鉾は、原則「煮物用」を主としている商品です。スベックの中に「大豆蛋白」を添加して、煮汁の吸い込みを良くするよう工夫しています。素材には味付けとしての調味料はシンプルに仕上げています。煮汁とパテイングせぬようにとの配慮です。もちろんそのまま食されても構いませんが、調理としての一工夫することが、一層おいしく食されるコツだと思います。	<ul style="list-style-type: none"> ・おでん種として ・きざんで野菜と一緒に炒める ・麺類の具材としてのトッピング ・フライパンで焼いて、マヨネーズ、チーズをトッピングしてピザ風に

■ 商品写真

