

展示会・商談会シート(輸出版)



商品特性と取引条件

商 品 名	「小樽にしん丼」			
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4977620812657	パッケージ	材 質	袋 : PP,PA,PET
消 費 期 限	常温 180日 (開封後10日) 冷凍 365日 (解凍後上記)		サイズ/重量	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ) × 内容量 23.5 × 16.0 × 1.0 × 100~130g
最低ケース納品単位	15入×6合	ケース	材 質	段ボール箱(D/B) 入 数 15袋
発注リードタイム	随時相談		サイズ/重量	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ) × 重量(%) 17.0 × 31.0 × 10.0 × 2.1
保 存 温 度 帯	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍	参考価格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	価 格 有効期限 年 月
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)			*他取引条件により異なる	

原材料及び添加物	原産地	栄 養 成 分	成分量 (100g当り)
にしん	北海道 (小樽産)	エネルギー	259kcal
醤油		たんぱく質	16.6g
風味原料		脂 質	16.2g
糖類		炭水化物	11.7g
たんぱく過水分解物		カルシウム	54mg
食塩		ナトリウム	820mg
米発酵調味料			
甘味料 (ソルビトール)			

商品特徴	利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)
小樽近海で漁獲された、脂の乗った大型のニシンを原料に、骨まで柔らかくふっくらと煮込んだ商品です。 【冷凍から解凍する際の取扱注意!】 解凍の際に、乱暴に取り扱うと見割れたり、皮がむけたりすることがありますので、丁寧に取扱ってください。	そのまま袋ごと湯煎してお召し上がりいただけます。 ご飯に載せての「にしん丼」や温かいそばに載せての「にしんそば」としてお楽しみください。 「にしん丼」の際には、温かいご飯の上に錦糸卵を敷いてその上にニシンを載せ、紅シヨウガを添えていただくと一層美味しく食べることができます。

商品写真



名 称	どんぶりもののもと(にしん丼のもと)	
原材料名	にしん(小樽産)、醤油(本醸造)、風味原料(かつおぶし、かつおぶしエキス、かつおエキス、そうだかつおぶし)、糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖)、たん白加水分解物、食塩、米発酵調味料、酵母エキス、醸造酢/甘味料(ソルビトール)、調味料(アミノ酸等)、(一部に大豆・小麦を含む)	
殺菌方法	気密容器に密封し、加圧加熱殺菌	
内 容 量	2枚	
賞味期限	枠外下部記載	
保存方法	直射日光を避け、常温保存	
製 造 者	株式会社小樽かね丁 釧路 北海道小樽市長橋5丁目2番6号 TEL 0134-25-3500	

栄養成分表示(100g当たり)	
エネルギー	259kcal
たんぱく質	16.6g
脂 質	16.2g
炭水化物	11.7g
食塩相当量	2.1g
カルシウム	54mg

(この表示値は、目安です。)

アレルギー表示(特定原材料)

小麦、大豆