

展示会・商談会シート(輸出版)



■ 商品特性と取引条件

商 品 名		小樽ちくわ 細4p						
JAN コード (13桁もしくは8桁)		4904706-600129	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(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	内容量		
					150.0	105.0	10.0	105g
最低ケース納品単位		24入×4合×1甲	ケース	材 質	ダンボール		入 数	24.0
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(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量 (kg)		
					215.0	290.0	120.0	2.8kg
保 存 温 度 帯		☐ 常温 ☐ 冷蔵 ☒ 冷凍 マイナス18℃以下	参考価格	☐ FOB ☐ 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 J F S - B適合工場 JFS-B18000061-00						

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成分量 (××当り・××カロリー)
助宗すり身	米国	エネルギー	88カロリー
澱粉	日本	たんぱく質	10.4g
発酵調味料、食塩、砂糖、紅花油	日本	脂質	0.4g
調味料	インドネシア	炭水化物	10.0g
キシロース	日本	ナトリウム	748mg
調味料	日本	食塩相当量	2.0g
調味料	韓国		
			100g値
商 品 特 徴		利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	
「ちくわ」は、日本には数種類ありますが、本品は一般的な商品です。歴史的には、900年ほど前にさかのぼり、古来からの商品で、部難なく、一番売れ筋の商品です。生産地が北海道小樽市ですので、「小樽ちくわ」と品名を付けています。昔ながらの弾力を強くに仕上げた商品です。主原料のすり身にも北海道産の助宗すり身を使用しています。北海道は水産資源豊かなところですが、日本にとってもすり身生産供給量が多いのは北海道です。		・おでん種として ・野菜と一緒に炒める ・麺類の具材としてトッピング	

■ 商品写真



アレルギー表示(特定原材料)