

展示会・商談会シート(輸出版)



■ 商品特性と取引条件

商 品 名	北海道産たらフライ			
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	冷凍 365日	サイズ/重量	縦(号) × 横(号) × 高さ(号)	内容量
最低ケース納品単位	5ケ×20P/C×2合×5甲	材 質	段ボール	入数
発注リードタイム	北海道内 10日 北海道外 14日	サイズ/重量	縦(号) × 横(号) × 高さ(号)	重量(号)
保 存 温 度 帯	<input 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
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)				年 月 日本国内での 販売価格 円
				*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 (××当り・××カロリー)
助宗鱈	北海道	エネルギー	136.0kcal
パン粉	アメリカ・カナダ・オーストラリア	たんぱく質	14.2g
小麦粉	アメリカ・カナダ・オーストラリア	脂質	1.5g
ライ麦粉	EU・ドイツ・アメリカ・オーストラリア	炭水化物	15.6g
コーンフラワー	アメリカ	食塩相当量	0.45g
食塩	日本		
増粘剤(グァーガム)	インド・パキスタン		
商 品 特 徴	利 用 シーン (利用方法・おすすめレシピ等)		
釧路で水揚げされ厳選した新鮮なスケトウダラを使用し、塩、コシヨウのシンプルな味付けをし無着色生パン粉でフライに仕上げました。近海で水揚げされた上品な白身魚の食感と風味の生きたフライです。スケトウダラは白身魚の中でも特に、高タンパク低カロリーな食材です。クセがなく、冷めてもおいしくいただけます。	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>北海道産たらフライ40g

名	たら5フライ
原産地	北海道(北海道産) 表(1)内、動物、植物性たんぱく、植物性油脂、食塩、ふたふた、胡椒。
原 材 料 名	(一部に小麦・大豆を含む)
添 加 物	増粘剤(グァーガム)
内 容 量	50g(2個入り)
賞 味 期 限	2022年1月1日
保 存 方 法	-18℃以下で保存してください。
凍結解凍の注意	加熱してありません。
品質管理の必要性	加熱してお召し上がりください。
製 造 者	株式会社五十一食品 北海道小樽市東津田町374番地
※凍ったまま175℃の油で3分~3分半程度揚げてください。	
栄養成分表(100gあたり) 136.0 Kcal	※これは自治体の区分に基づいた値です。
エネルギー	136.0 Kcal
たんぱく質	14.2g
脂 質	1.5g
炭水化物	15.6g
(食塩相当量)	0.45g

アレルギー表示(特定原材料)

小麦・大豆