

展示会・商談会シート(輸出版)



■ 商品特性と取引条件

商 品 名	焼きちくわ 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(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	内容量	
最低ケース納品単位	20入×2合×1甲	ケース	材 質	ダンボール	入 数	20.0
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(±%)	255.0 365.0 190.0 6.1kg
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	
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-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)
すり身	米国、中国	エネルギー	160.6カロリー
澱粉	日本	たんぱく質	10.2g
大豆蛋白	中国	脂質	5.8g
砂糖、食塩	日本	炭水化物	16.9g
植物油、ラード	日本	ナトリウム	699mg
ブドウ糖	日本	食塩相当量	1.7g
調味料	インドネシア		
寒天、粉飴	日本		10.0g値
商品特徴	利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)		
助宗すり身に水分をしみこみやすい「粉類」を少しプラスすることで、調理、特に煮物にした際、煮汁をよく吸い込みやすいように仕上げた竹輪です。メニューによっては、こちらのちくわの方がおいしさを楽しめるかもしれません。調味料はシカンブルニ上げています。ですので煮汁がおいしく出来ますと、味のバッティングもなく、煮汁のうまみだけで召し上がれるよう工夫しています。	<ul style="list-style-type: none"> ・おでん種として ・衣を付けて揚げる、 ・ちくわの中にチーズ差し込み、衣を付けて揚げる ・衣を付けて揚げると、オードブル、お弁当のおかず、酒のつまみに可 		

■ 商品写真

