展示会・商談会シート（輸出版）

FOOD COMMUNICATION PROJECT

■ 商品特性と取引条件

商品名	鰊三升漬　100g						
JANコード（13桁もしくは8桁）	4966197970945	パッケージ	材質	袋：PE,PA　帯：紙			
消費期限	冷凍365日、解凍後23日		サイズ/重量	縦(ﾐﾘ) ×	横(ﾐﾘ) ×	高さ(ﾐﾘ)	内容量
				2.5	10.0	16.5	100g
最低ケース納品単位	100g×24入×3合	ケース	材質	ダンボール		入数	24pc
注リードタイム	受注から1週間以内		サイズ/重量	縦(ﾐﾘ) ×	横(ﾐﾘ) ×	高さ(ﾐﾘ)	重量(ｷﾛ)
				22.0	35.0	10.0	3.2
保存温度帯	（　　）	参考価格	＊他取引条件により異なる		価格有効期限	年　月	
					日本国内での販売価格	税抜400円	
工	井原水産株式会社 ほしみ工場　ISO9001取得						

原材料及び添加物	原産地	成分	成分量（100g当たり）
鰊	北海道	熱量	207kcal
醤油、麹、砂糖混合異性化液糖		たんぱく質	12.1g
数の子、食塩、唐辛子、魚介エキス、還元水飴		脂質	7.6g
調味料(有機酸等)、酒精、トレハロース		炭水化物	21.3g
カラメル色素、増粘多糖類		食塩相当量	4.9g

商品特徴	利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）
醤油、麹、唐辛子。ぴりっと辛い北国の味。北海道産鰊と数の子を たっぷり入れた数の子屋さんのこだわりの三升漬です。 三升漬という名前は、なんばん・麹・醤油をそれぞれ一升ずつの 分量で漬け込んだことが由来となっています。 北海道・東北地方の郷土料理です。	お酒のおつまみ、ご飯のおかずに最適です。 豆腐やきゅうりにのせても美味しくお召し上がりいただけます。

■商品写真

アレルギー表示（特定原材料）

小麦、大豆