

展示会・商談会シート



■ 商品特性と取引条件

商 品 名		おからにしん番屋漬（北海道前浜）							
JAN コード （13桁もしくは8桁）		4966197970457		パッケージ	材 質	PE,PA			
消 費 期 限	賞味期限： 冷凍（-15℃以下）：「1年6ヶ月間」、 冷蔵（+10℃以下）：「D（解凍日）+5日間」		サイズ/重量		縦(㌢) × 横(㌢) × 高さ(㌢)			内容量	
	15.0			40.0	4.0	1尾			
最低ケース納品単位		2		ケース	材 質	段ボール		入 数	15袋
発注リードタイム		1 週間			サイズ/重量	縦(㌢) × 横(㌢) × 高さ(㌢)			重量（㌔）
						28.6		42.0	20.5
保 存 温 度 帯		☐ 常温 ☒ 冷蔵 ☐ 冷凍 		参考価格	☐ FOB ☐ CIF * 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	円	
認証・認定機関の許認可 （商品・工場等）									

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成分量（××当たり・××カロリー）
にしん（北海道産）、おから（大豆を含む）、 食塩、唐辛子/調味料（アミノ酸等：大豆由来）、 ソルビトール	にしん（北海道産）	熱量	236kcal（100g当たり）
		たんぱく質	16.7g（100g当たり）
		脂質	18.4g（100g当たり）
		炭水化物	0.9g（100g当たり）
		食塩相当量	1.63g（100g当たり）
			(推定値)
商 品 特 徴		利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	
春先に北海道前浜で獲れた鰯で作りました産地限定品です。脂のりは穏やかで、身質もやや締まっており、噛みしめるほどに味が染み出す印象です。本漬ぬかにしんに比べて、塩辛さをおさえた甘口仕上げです。		冷蔵庫で解凍後、2日から3日寝かせると味が馴染み、より一層美味しくなります。鰯の身も締まり骨が、取れやすくなります。おからは水で洗い落とし、キッチンペーパー等で水気をよく拭き取り、とろ火でじっくりと焼いてお召し上がりください。焼いた魚の身をほぐして、オリーブオイルと絡めればパスタの具材に早変わりします。	

■ 商品写真



おからにしん番屋漬

名 称	魚介加工品
原材料名	にしん（北海道産）、おから（大豆を含む）、 食塩、唐辛子/調味料（アミノ酸等：大豆由来）、 ソルビトール
内 容 量	一尾
賞味期限	表面右下に記載
保存方法	表面右下に記載
製 造 者	井原水産株式会社 北海道留萌市船場町1丁目24 TEL (0164) 43-0001 (代)

栄養成分表示100g当たり(推定値)	
熱 量	236kcal
たんぱく質	16.7g
脂 質	18.4g
炭 水 化 物	0.9g
食塩相当量	1.63g

アレルギー表示(特定原材料)

原材料名	にしん（北海道産）、おから（大豆を含む）、 食塩、唐辛子/調味料（アミノ酸等：大豆由来）、 ソルビトール
------	--