

展示会・商談会シート(輸出版)



■ 商品特性と取引条件

商 品 名	てまごこちカレー			
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4943341009508	パッケージ	材 質	外装：紙、内装：レトルト袋
消 費 期 限	製造日より2年間		サイズ/重量	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ) 内容量 10.0 150.0 180.0 180g
最低ケース納品単位	1ケース (50個入)	ケース	材 質	段ボール 入 数 50.0
発注リードタイム	発注より1カ月以内に発送開始		サイズ/重量	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ) 重量(φ) 205.0 280.0 370.0
保 存 温 度 帯	常温	参考価格	商品卸売価格	価 格 有 効 期 限
			21,000円/ケース	2021 年 3 月
			*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)				

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (××当り××カロリー)
野菜(玉ねぎ、人参、トマト)	日本	エネルギー	100g当り 171kcal
鶏もも肉	日本	たんぱく質	100g当り 4g
カレールウ		脂質	100g当り 11.1g
リンゴ	日本	炭水化物	100g当り 13.7g
バナナ	日本	食塩相当量	100g当り 2.2g
小麦粉	日本		
砂糖	日本		
チキンスープ	日本		
カレー粉			
食塩			
香辛料			
カラメル色素			
調味料			
酸味料			
香料、香辛料抽出物			
商 品 特 徴	利 用 シーン (利用方法・おすすめレシピ等)		
・宮崎県国富町にあるフランス料理店『ラポール・ド・クニトミ』尾畑オーナーシェフ監修のもと、たくさんの宮崎県産野菜・鶏もも肉をふんだんに使用しフランス料理製造手法を用いて、手間をかけて熟成させて自然な素材のうまみをゆっくりと引き出した濃厚な旨み溢れるフレンチカレーソースです。	・本商品はレトルトパウチ食品です。湯せんもしくは電子レンジにて商品を温めてお召し上がり下さい。(湯せんの場合)袋の封を切らずに、そのまま沸騰したお湯の中で5分間温めてください。(電子レンジの場合)袋の封を切り、中身を深めの容器に移しラップをかけて温めてください。温めたカレーを、ご飯やパンにかけてお召し上がりいただける他、ディップソースとしての利用や、スープとして召し上がり頂くことが出来ます。		

■ 商品写真





アレルギー表示(特定原材料)

商品中一部に、乳、小麦、落花生、オレンジ、リンゴ、豚肉、鶏肉、バナナを含む。