展示会・商談会シート（輸出版）

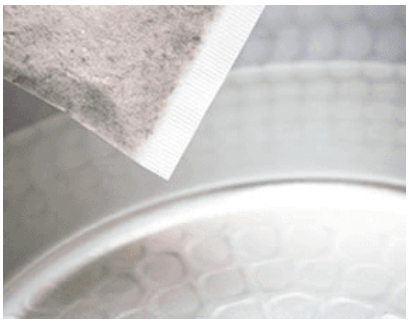
■ 商品特性と取引条件

商品名	鰹ふりだし						
JANコード（13桁もしくは8桁）	4943341008037	パッケージ	材質	アルミ蒸着フィルム袋			
消費期限	製造日より2年間		サイズ/重量	縦(㎜) ×	横(㎜) ×	高さ(㎜)	内容量
							300ｇ
最低ケース納品単位	1ケース（30個入）	ケース	材質	段ボール		入数	30.0
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(㎜) ×	横(㎜) ×	高さ(㎜)	重量（㎏）
				205.0	280.0	370.0	
保存温度帯	常温	参考価格	商品卸売価格 18,900円／ｹｰｽ ＊他取引条件により異なる		価格有効期限	2021 年 3 月	
					日本国内での販売価格	900 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（××当り・××カロリー）
食塩	日本	エネルギー	100ｇ当り 193kcal
砂糖	日本	たんぱく質	100ｇ当り 17.5ｇ
鰹節粉末	日本	脂質	100ｇ当り 2.2ｇ
鰹だし顆粒	日本	炭水化物	100ｇ当り 19.0ｇ
粉末醤油	日本	食塩相当量	100ｇ当り 1.2ｇ
椎茸粉末	日本		
昆布粒	日本		
食用植物油脂	日本		
調味料（アミノ酸等）	日本		

商品特徴	利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等）
・日本中から最高の素材を集めた『贅沢出汁』。『焼津の鰹』江戸時代から鰹漁業の歴史がある焼津。その焼津港で水揚げされた鰹を使用。『宮崎の椎茸』水や森林に恵まれ、温暖な気候で育った爽やかな甘みとしっかりとした味の宮崎の椎茸使用。『利尻産昆布』親潮で育った利尻産昆布は、コクと甘味のある澄んだ美味しいさ。『長崎のさば節』全国屈指の長崎のさば節は、コクと深い旨みのだしが取れます。	・本商品はティーパック商品です。ティーパックがアクや粘りをとるから、すっきりと澄んだ透明のだしがとれます。ティーパック1袋をそのまま６００㎖のお湯で３～5分煮だして取り出してください。すっきり澄んだ透明な出汁が仕上がります。また、ティーパックを破って、ご飯のふりかけや、だし巻き卵の具材などとしてもお楽しみいただけます。

■商品写真



アレルギー表示（特定原材料）

商品中一部に、小麦、サバ、大豆、魚介類を含む。