

展示会・商談会シート(輸出版)



商品特性と取引条件

商品名	宮崎魚うどん					
JANコード (13桁もしくは8桁)	4580363271768	パッケージ	材質	パウチ:PET/AI/ONY/OPP		
消費期限	12か月		サイズ/重量	縦(号) × 横(号) × 高さ(号)	内容量g	
最低ケース納品単位	1ケース(30個)	ケース	材質	カートン	入数	30.0
発注リードタイム	3-10日		サイズ/重量	縦(号) × 横(号) × 高さ(号)	重量(号)	
保存温度帯	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 (直射日光、高温多湿を避け、常温で保管してください。)		参考価格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF <input checked="" type="checkbox"/> 博多港指定倉庫渡し (EX.Hakata W/H) *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(100g当り)
シイラ		熱量	40.9
エソ		蛋白質	5.1
卵			
片栗粉 加工でんぷん		脂肪	0.5
食塩			
うすくち醤油	アミノ酸液、食塩、脱脂加工大豆、小麦、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、アルコール	飽和脂肪酸	0.1
みりん	もち米、米こうじ、醸造用アルコール、糖類	トランス脂肪酸	0
料理酒(発酵調味料)	米、水あめ、アルコール、食塩、米こうじ、クエン酸	炭水化物	4.0
砂糖		糖	0.9
カツオエキス	調味料(アミノ酸等)、食塩、砂糖類(砂糖、乳糖)、風味原料(かつおぶし粉末、かつおエキス)、酵母エキス	ナトリウム	259
昆布エキス	食塩、グルタミン酸ナトリウム、砂糖、塩化カリウム、マンニト風味原料(昆布粉末、昆布エキス)、リボヌクレオチドナトリウム、コハク酸ナトリウム		
商品特徴	利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)		
宮崎で漁獲量の多い、シイラとエソのすり身からできた魚種です。出汁も入っているので、そのまま湯煎で温め名刺上がれます。			

商品写真





アレルギー表示(特定原材料)

卵、乳、小麦、大豆