

展示会・商談会シート(輸出版)



■ 商品特性と取引条件

商 品 名		八丁味噌パウダー Hatcho Miso Powder					
JAN コ ー ド (13桁もしくは8桁)	4970216130197	パッケージ	材 質	PET12/ONY15/LLDPE60			
消 費 期 限	730日		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	内 容 量		
			3.5 12.0 15.0	50g			
最低ケース納品単位	4ケース	ケース	材 質	段ボール		入 数	20.0
発注リードタイム	7日 (日本国内港渡し)		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重 量 (kg)		
			21.5 35.0 18.0	1.4			
保 存 温 度 帯	<div><div><div><input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍</div><div></div></div></div>	参考価格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 385円		価 格 有効期限	2025年 3月	
			(EX-Godown) * 他取引条件により異なる		日本国内での販売価格	550 円	
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)		みそ製造業、有機JAS認定工場、ISO9001、JFS-B規格					

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成分量 (100g当り)
豆みそ	日本	エネルギー量	383kcal
		タンパク質	29.8g
		脂質	15.9g
		炭水化物	30.1g
		灰分	21.6g
		ナトリウム	7286mg
		(食塩相当量)	18.5g
商 品 特 徴		利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	
八丁味噌を温風と練り工程で2日程度かけて、パウダー状に仕上げました。八丁味噌の風味を味わえる逸品です。ココアパウダーのような味わいも複雑に醸し出しています。八丁味噌を温風と練り工程で2日程度かけて、パウダー状に仕上げました。八丁味噌の風味を味わえる逸品です。ココアパウダーのような味わいも複雑に醸し出しています。		フランス、アメリカのシェフは料理の仕上げに使い、に好評を得ています。天ぷら・から揚げ・フレンチフライ・ステーキ・バニラアイスなどに一振り。ケーキやお菓子作りにも採用されています。	

■ 商品写真

	アレルギー表示(特定原材料)
	大豆