

展示会・商談会シート(輸出版)

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

■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(厚) × 横(幅) × 高さ(深) 3.5 12.0 15.0 内容量 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(厚) × 横(幅) × 高さ(深) 21.5 35.0 18.0 重量 (kg) 1.4
保 存 温 度 帯	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍		参考価格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 385円 (EX-Godown) *他取引条件により異なる	価 格 有効期限 2025年 3月
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

