商品情報シート（Product Information Sheet)

企業等名	有限会社小西本店　Konishi Honten Co., Ltd.	商品No.	3

商品名Product name

日本語

山陰の味フリーズドライお味噌汁

英語(EN)

Sanin-Style Freeze-Dried Miso Soup

原材料、添加物　※内容量の多いものから順に記載

Ingredients, additives

英語(EN)

【Clam Broth Miso Soup】
Rice miso (domestically produced), tofu, wakame seaweed, green onion, clam extract, starch hydrolysate, flavor enhancer (bonito), gelatin / seasoning (amino acids, etc.), stabilizer (modified starch), antioxidant (vitamin E), coagulant, (contains soybeans and gelatin)

【Mackerel Pike Broth Miso Soup】
Rice miso (domestically produced), tofu, wakame seaweed, green onion,

品種・品目
Description

▼クリックしてプルダウンよりお選びください

1個あたりのサイズ　（単位を▼で選択）

幅 Width	16	cm
奥行き Depth	6	cm
高さ Height	27	cm
重量 Weight	70	g
内容量 Volume	75	g

1ケースあたりのサイズ
Size per case　（単位を▼で選

幅 Width	35	cm
奥行き Depth	30	cm
高さ Height	30	cm
重量 Weight	1.4	kg
入り数 Quantity	20	個

最低ロット
Minimum order lot

5 ケース Case

最低ロットの送料
（常温：東京又は川崎、冷凍：横浜）
Minimumu order lot shipping fee

1000 円

消費期限／賞味期限(Shelf life)
(プルダウンよりお選び下さい)

賞味期限	常温(D)	2	年(Y)

生産地/最終加工地（都道府県名）
Producing Area

日本語	大阪府	英語	Osaka

国内標準小売価格 (税抜)
Sales price in Japan (JPY)

1,800 円

JANコード(JAN code)

4972666000198

商品ＰＲ、特徴、受賞歴、輸出先国での売れ具合等
Comments on product selling points, features, prizes, popularity in the countries exported to.

日本語

山陰を代表する、のどぐろ・あごだし・しじみ・まとうだいの4種の出汁を使用したフリーズドライ味噌汁。味噌屋が味噌を主役に設計した本格的な味わいが特長です。お湯を注ぐだけで、家庭でも料亭のような味を楽しめます。味噌原料（米・大豆・食塩）はすべて国産原料を使用しています。

英語(EN)

A freeze-dried miso soup featuring four representative San'in region dashi broths: blackthroat seaperch, flying fish, freshwater clam, and flathead flounder. Crafted by miso artisans with miso as the star ingredient, it delivers an authentic, restaurant-quality flavor. Simply add hot water to enjoy restaurant-quality taste at home. All miso ingredients (rice, soybeans, salt) are sourced domestically.

原材料（最大３品目）の割合（重量ベース）
Percentage of ingredients made in Shimane

	原材料品目名 Ingredients	使用割合 Percentage	備考（PRやこだわりなど） Remarks
1	米みそ / EN Rice Miso	75 %	EN
2	豆腐 / EN Tofu	10 %	EN
3	わかめ / EN Wakame	1 %	EN

保存方法　（「その他」の場合は具体的に［］内にお書きください。）(複数選択可)(Storage condition)

- [✓] 高温多湿を避ける (Keep away heat and moisture)
- [✓] 直射日光を避ける (Keep away direct sunlight)
- [✓] 冷暗所 (Best stored in a cool and dark place)
- [ ] 乾燥した場所 (Best stored in a dry place)
- [ ] 設定温度帯 (Temperature) [　　] ℃
- [ ] その他 (Others) [　　]

出荷可能時期
Sales season

- [✓] 通年可能 (All seasons)
- [ ] 設定時期有 (From MM to MM) [　　月 ～　　月]

輸出時の英字ラベル貼付（商品パッケージ及び外装カートン）の対応可否
Labeling in foreign language

可(We can label by ourselves)

レシピ事例/食べ方および商談相手であるバイヤーへのメッセージ・要望等
Message to buyers (Proposal of recipes and others)

日本語

お湯を注ぐだけで楽しめる即席スープとして、朝食や軽食、オフィスでのリフレッシュ用途に適しています。米を炊かない生活スタイルや、パン・サラダ中心の食事にも取り入れやすく、ホテルや業務用、旅行・備蓄用途、日本食体験の入口商品としても提案可能です。

英語(EN)

This instant soup, which can be enjoyed simply by adding hot water, is perfect for breakfast, light meals, or refreshing breaks at the office. It fits easily into lifestyles that don't involve cooking rice, or diets centered around bread and salads. It can also be recommended for hotels, commercial use, travel and stockpiling purposes, or as an entry-level product for experiencing Japanese cuisine.