


| 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 |

A white and green bag of Sanin-Style Freeze-Dried Miso Soup. The bag features a green label with white text and illustrations. The text on the label includes '山陰の味' (Sanin no Aji), 'お味噌汁' (O-Misojiru), and '山陰名産の出汁' (Sanin Na-san no Dashi). There are also small circular icons representing ingredients like 'あじだし' (Ajidashi), 'のどくら' (Nodokura), 'しじみ' (Shijimi), and 'まとうけい' (Matoukei). The bottom of the bag has a green band with illustrations of fish and vegetables.

原材料、添加物 ※内容量の多いものから順に記載

**山陰のワンダーランドを体験し楽しむ**  
**名産品をふりしめ体験型ギフト**

（山陰の山産品の精製1等品を主として）  
 内蔵品：豆腐、おみそ、だししそ（国産大豆）  
 外蔵品：風味調味料（国産大豆）  
 おしそ、風味調味料（国産大豆）  
 安室粉（加工製粉・酸化防止剤不使用）  
 豆腐粉（一部大豆・ゼラチンを含む）  
 （食とうだいしのお味噌汁1等品を主として）  
 豆腐、おみそ、だししそ、おみそ分解物、マウダイエキス、かつお風味調味料、酵素ミクス、ゼラチン（加工製粉・酸化防止剤不使用（V.E.））  
 豆腐粉（一部大豆・ゼラチンを含む）のどろろ（豆腐・大豆、わかめ、わかめ分解物、塩味調味料（かつお）のどろろ、ゼラチン、風味料（アミノ酸）、安室粉、加工製粉・酸化防止剤不使用（V.E.））  
 豆腐粉（一部大豆・ゼラチンを含む）  
 だししそ、風味調味料（アミノ酸）、安室粉、加工製粉・酸化防止剤不使用（V.E.）  
 豆腐、おみそ、だししそ、おみそ分解物、マウダイエキス、かつお風味調味料、酵素ミクス、ゼラチン（加工製粉・酸化防止剤不使用（V.E.））  
 豆腐粉（一部大豆・ゼラチンを含む）



**原材料名**

**内容量**

**賞味期限**

**保存方法**

**販売者**

**製造所**

**栄養成分表示1食あたり(指定量)**

|       | 28g    | 28g    | 30g    | 28g    |
|-------|--------|--------|--------|--------|
| エネルギー | 28kcal | 28kcal | 30kcal | 28kcal |
| たんぱく質 | 0.6g   | 1.9g   | 0.6g   | 1.9g   |
| 脂質    | 0.6g   | 0.7g   | 0.6g   | 0.7g   |
| 炭水化物  | 4.0g   | 3.8g   | 4.5g   | 3.9g   |
| 食塩相当量 | 0.3g   | 1.2g   | 1.1g   | 1.2g   |

※熱帯地でのやりかたにはご注意ください。

＜お召し上がり方＞  
 中身をお瓶に入れ熱湯を約160ml注いで軽くかき混ぜてお召し上がりください。  
 食料を原料としているため、まれに小骨やが混入することがありますのでご注意ください。

英語(EN)

|   |
|---|
| <p>【Clam Broth Miso Soup】</p> <p>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)</p> |
| <p>【Mackerel Pike Broth Miso Soup】</p> <p>Rice miso (domestically produced), tofu, wakame seaweed, green onion,</p>   |

|  |
|--|
| 商品 P R、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<br>Ingredients | 使用割合<br>Percentage | 備考（PRやこだわりなど）<br>Remarks |
| 1   | 米みそ                   | 75 %               |                          |
|   | EN Rice Miso          |                    | EN                       |
| 2   | 豆腐                    | 10 %               |                          |
|   | EN Tofu               |                    | EN                       |
| 3   | わかめ                   | 1 %                |                          |
|   | EN Wakame             |                    | 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)                  |   |   |  |  |  |
|---|---|---|--|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> 高温多湿を避ける<br>(Keep away heat and moisture) | <input checked="" type="checkbox"/> 直射日光を避ける<br>(Keep away direct sunlight) | <input checked="" type="checkbox"/> 冷暗所<br>(Best stored in a cool and dark place) |  |  |  |
| <input type="checkbox"/> 乾燥した場所<br>(Best stored in a dry place)               | <input type="checkbox"/> 設定温度帯 [                  ]℃<br>(Temperature)       |   |  |  |  |
| <input type="checkbox"/> その他<br>(Others) [                                    |   |   |  |  |  |

|   |   |   |   |   |                              |
|---|---|---|---|---|------------------------------|
| 出荷可能時期<br>Sales season                                    |   |   |   | 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<br>Labeling in foreign language |                              |
| <input checked="" type="checkbox"/> 通年可能<br>(All seasons) | <input type="checkbox"/> 設定時期有<br>(From MM to MM) | 月 | ～ | 月   | 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<br>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. |

| 品 種 ・ 品 目                                |       |       |             |
|--|-------|-------|-------------|
| Description                              |       |       |             |
| ▼クリックしてプルダウンよりお<br>選びください                |       |       |             |
| 1個あたりのサイズ (単位を▼で選<br>択)                  |       |       |             |
| 幅<br>Width                               | 16    | cm    |             |
| 奥行き<br>Depth                             | 6     | cm    |             |
| 高さ<br>Height                             | 27    | cm    |             |
| 重量<br>Weight                             | 70    | g     |             |
| 内容量<br>Volume                            | 75    | g     |             |
| 1ケースあたりのサイズ                              |       |       |             |
| Size per case (単位を▼で選<br>択)              |       |       |             |
| 幅<br>Width                               | 35    | cm    |             |
| 奥行き<br>Depth                             | 30    | cm    |             |
| 高さ<br>Height                             | 30    | cm    |             |
| 重量<br>Weight                             | 1.4   | kg    |             |
| 入り数<br>Quantity                          | 20    | 個     |             |
| 最低ロット                                    |       |       |             |
| Minimum order lot                        |       |       |             |
|  |       | 5     | ケース<br>Case |
| 最低ロットの送料<br>(常温：東京又は川崎・冷凍：横浜)            |       |       |             |
| Minimum order lot shipping fee           |       |       |             |
|  |       | 1000  | 円           |
| 消費期限／賞味期限(Shelf life)<br>(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<br>国                                  | 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                            |       |       |             |

exported to.

イ味噌汁。味噌屋が味噌を主役に設計した  
料（米・大豆・食塩）はすべて国産原料を

Blackthroat seaperch, flying fish,  
For ingredient, it delivers an authentic,  
Taste. All miso ingredients (rice,

|    |  |
|----|--|
|    |  |
| e) |  |
|    |  |
|    |  |
|    |  |
|    |  |
|    |  |

|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| Storage condition)                  |   |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 冷暗所<br>(Best stored in a cool and dark place) |
|                                     |   |
|                                     |   |

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  
beling in foreign language

(We can label by ourselves)

ています。米を炊かない生活スタイル  
の輸入商品としても提案可能です。