

展示会・商談会シート(輸出版)



商品特性と取引条件

商品名	けずりかまぼこ						
JANコード (13桁もしくは8桁)	4905572800033		パッケージ	材質	プラ (PE,PA)		
賞味期限	製造日より240日			サイズ/重量	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	内容量	
最低ケース納品単位	1箱		ケース	材質	ダンボール	入数	50.0
発注リードタイム	5日			サイズ/重量	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(φ)	
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 type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 要相談 *他取引条件により異なる	価格有効期限	2025年12月末日	
					日本国内での販売価格	800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 (1袋30g当り)
魚肉	タイ	エネルギー	91kcal
でん粉	タイ	タンパク質	15.9g
食塩	日本	脂質	0.06g
調味料(アミノ酸等)	インドネシア	炭水化物	6.8g
着色料(コチニール色素)	日本	食塩相当量	2.2g

商品特徴	利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)
愛媛県の伝統食品「けずりかまぼこ」です。地元では明治の頃から製造されており、板かまぼこを冬の天日で乾燥させて、乾いた部分を飽で削って食べ始めたのが始まりでした。常温で長期の保存が可能です。形状は削り節形状となっており、噛めば噛むほど旨味が広がります。	そのままおつまみ感覚でお召し上がりいただけますが、地元の愛媛県では、おにぎり・お吸い物・冷奴・ちらし寿司・稲荷寿司などの日本料理にも使用されていますが、最近ではサラダ・パスタ・ピザ等の料理にも使用されています。

商品写真

商品名 けずりかまぼこ		栄養成分表示(1袋30g当り)
名称	削りかまぼこ	エネルギー 91 kcal
原材料名	魚肉(輸入)、でん粉、食塩/調味料(アミノ酸等)、着色料(コチニール色素)	たんぱく質 15.9 g
内容量	30g	脂質 0.06 g
賞味期限	裏面上部に記載	炭水化物 6.8 g
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。	食塩相当量 2.2 g
販売者	株式会社 谷本蒲鉾店 愛媛県八幡浜市1469番地 TEL 0894 (22) 0266	この表示値は目安です。
製造所	株式会社まるじょう 広島県尾道市古浜町2番50号	
でん粉含有率	5%	

※密封の方法: 不活性ガス充填、気密容器入り
 ※開封後は密封の上、冷蔵庫で保管し、お早めにお召し上がりください。
 ※本製品は同一製造ラインでかつお削り節等(原料由来としてはさば、えびを含む)を生産しています。本製品にかつお削り節等が混入する可能性があります。

アレルギー表示(特定原材料)