

商品カルテ

1	商品名	白い半熟スイートポテト	21	製造会社名	カドウフーズ 株式会社
2	内容量	1個 300g		会社所在地	北海道函館市追分町1番25号
3	ケース入り数	10P		TEL・FAX	0138-62-6077・0138-41-6613
4	最小納品ロット(ケース)	1ケース		E-mail	butsuryu-k@sky.plala.or.jp
5	内装種類・材質	トレーPS、フィルムPP		製造地	北海道函館市
6	内装寸法・総重量	163×105×65mm 315g		担当者	嘉堂 聖也
7	外装種類・材質	ダンボール(紙)		PL保険加入・商品、有	
8	外装寸法・総重量	535×335×70mm 3.35kg	22	商品写真	
9	賞味期限	180日(解凍後5日)			
10	保存温度帯	冷凍-18℃以下保存			
11	販売価格・仕切価格	参考上代税込1,458円			
12	JANコード	4571209977111(冷凍)			
13	リードタイム 通常	約1週間			
14	出荷可能期間	通年			
15	運送便	ヤマト運輸・市場便等			
16	ターゲット	百貨店催事・高級スーパー			
17	主原料への遺伝子組換え食品使用の有無	無し			
18	有機栽培・特別栽培農作物の使用	無し			
19	海外での栽培及び製造原料の使用	無し			
20	アレルギー原因素材の使用(7大アレルギー)	乳、卵			
23	取扱条件	解凍前/冷凍-18℃以下保存 解凍後/D+5日にて消費してください。			
24	パッケージの原材料表記	さつまいも(北海道厚沢部町産)、生クリーム、牛乳、砂糖、バター、卵黄(卵を含む)			
25	調理方法と食べ方	冷蔵庫で冷やしてそのままお召し上がりください。			
26	取扱注意・説明	再凍結は品質を損ないますのでお止め下さい。 販売については冷凍のまま、もしくは解凍して販売してください。			
27	使用原材料	メーカー	原産地	配合率	28 製造工程
	さつまいも(黄金千貫)	ノール	厚沢部	70.00%	①加熱(芋蒸し上げ) ⇒ ②練り(コシ)+攪拌+調味+計量・加熱(200℃12分×2) ⇒ ③冷却(冷風にて) ⇒ ④カット+トッピング・計量 ⇒ ⑤冷却(急速凍結) ⇒ ⑥包装 ⇒ ⑦金属探知機Fe1.2/Sus2.4+保存+検査(賞味期限内劣化確認) ⇒ ⑧梱包 ⇒ ⑨出荷
	生クリーム	タカナシ	北海道	11.10%	
	牛乳(函館牛乳)	函館酪農公社	北海道	7.00%	
	砂糖	北海道糖業	北海道	7.00%	
	バター	明治	北海道	3.50%	
	冷凍卵黄	キューピー	国産	1.40%	
	栄養表示(100gあたり)				
	エネルギー	233	kcal		
	たんぱく質	2	g		
	脂質	7.4	g		
	炭水化物	39.7	g		29 商品の特徴・ご利用方法
	食塩相当量	0.1	g		
	糖質	39.6	g		
	トランス脂肪酸	2.2	g		
	飽和脂肪酸	0.7	g	100.00%	

※原料事情により変更させていただく場合がございます。

商品の特徴・ご利用方法

しっとりなめらか触感「白い半熟スイートポテト」
本商品は白いサツマイモなど北海道産の素材を使った生地に、乳脂肪42%のふわふわ生クリームをサンドした可愛いスイートポテトです。素材以外にも手作りすることでしっとりとした食感に仕上げるなど、可愛さの中に高い品質が隠れる商品です。

※本商品は地産地消、気候変動、省エネ、フードロスなどサステナビリティの思考を取り入れてできた商品です。
フードアクションニッポンアワード2020 100選入賞品
日本経済新聞 何でもランキング スイートポテト部門5位入賞

商品カルテ

1	商品名	白い半熟スイートポテト	21	製造会社名	カドウフーズ 株式会社
2	内容量	1個 180g		会社所在地	北海道函館市追分町1番25号
3	ケース入り数	12P		TEL・FAX	0138-62-6077・0138-41-6613
4	最小納品ロット(ケース)	1ケース		E-mail	butsuryu-k@sky.plala.or.jp
5	内装種類・材質	トレーPS、フィルムPP		製造地	北海道函館市
6	内装寸法・総重量	167×85×49mm 190g		担当者	嘉堂 聖也
7	外装種類・材質	ダンボール(紙)		PL保険加入・商品、有	
8	外装寸法・総重量	535×335×70mm 2.48kg	22	商品写真	
9	賞味期限	180日(解凍後5日)			
10	保存温度帯	冷凍-18℃以下保存			
11	販売価格・仕切価格	参考上代税込1,000円			
12	JANコード	4571209977197(冷凍)			
13	リードタイム 通常	約1週間			
14	出荷可能期間	通年			
15	運送便	ヤマト運輸・市場便等			
16	ターゲット	百貨店催事・高級スーパー			
17	主原料への遺伝子組換え食品使用の有無	無し			
18	有機栽培・特別栽培農作物の使用	無し			
19	海外での栽培及び製造原料の使用	無し			
20	アレルギー原因素材の使用(7大アレルギー)	乳、卵			
23	取扱条件	解凍前/冷凍-18℃以下保存 解凍後/D+5日にて消費してください。			
24	パッケージの原材料表記	さつまいも(北海道厚沢部町産)、生クリーム、牛乳、砂糖、バター、卵黄(卵を含む)			
25	調理方法と食べ方	冷蔵庫で冷やしてそのままお召し上がりください。			
26	取扱注意・説明	再凍結は品質を損ないますのでお止め下さい。 販売については冷凍のまま、もしくは解凍して販売してください。			
27	使用原材料	メーカー	原産地	配合率	28 製造工程
	さつまいも(黄金千貫)	ノール	厚沢部	70.00%	①加熱(芋蒸し上げ) ⇒ ②練り(コシ)+攪拌+調味+計量+加熱(200℃12分×2) ⇒ ③冷却(冷風にて) ⇒ ④カット+トッピング・計量 ⇒ ⑤冷却(急速凍結) ⇒ ⑥包装 ⇒ ⑦金属探知機Fe1.2/Sus2.4+保存+検査(賞味期限内劣化確認) ⇒ ⑧梱包 ⇒ ⑨出荷
	生クリーム	タカナシ	北海道	11.10%	
	牛乳(函館牛乳)	函館酪農公社	北海道	7.00%	
	砂糖	北海道糖業	北海道	7.00%	
	バター	明治	北海道	3.50%	
	冷凍卵黄	キューピー	国産	1.40%	
	栄養表示(100gあたり)				
	エネルギー	233	kcal		
	たんぱく質	2	g		
	脂質	7.4	g		
	炭水化物	39.7	g		29 商品の特徴・ご利用方法
	食塩相当量	0.1	g		
	糖質	39.6	g		
	トランス脂肪酸	2.2	g		
	飽和脂肪酸	0.7	g	100.00%	

※原料事情により変更させていただく場合がございます。

商品の特徴・ご利用方法

しっとりなめらか触感「白い半熟スイートポテト」
本商品は白いさつまいもなど北海道産の素材を使った生地に、乳脂肪42%のふわふわ生クリームをサンドした可愛いスイートポテトです。素材以外にも手作りすることでしっとりとした食感に仕上げるなど、可愛さの中に高い品質が隠れる商品です。

※本商品は地産地消、気候変動、省エネ、フードロスなどサステナビリティの思考を取り入れてできた商品です。
フードアクションニッポンアワード2020 100選入賞品
日本経済新聞 何でもランキング スイートポテト部門5位入賞

商品カルテ

1	商品名	白い半熟スイートポテト	21	製造会社名	カドウフーズ 株式会社
2	内容量	1個 100g		会社所在地	北海道函館市追分町1番25号
3	ケース入り数	60P		TEL・FAX	0138-62-6077・0138-41-6613
4	最小納品ロット(ケース)	1ケース		E-mail	butsuryu-k@sky.plala.or.jp
5	内装種類・材質	トレーPS、フィルムPP、袋		製造地	北海道函館市
6	内装寸法・総重量	123×69×40mm 110g		担当者	嘉堂 聖也
7	外装種類・材質	ダンボール(紙)		PL保険加入・商品、有	
8	外装寸法・総重量	445×360×165mm 7.18kg	22	商品写真	
9	賞味期限	180日(解凍後5日)			
10	保存温度帯	冷凍-18℃以下保存			
11	販売価格・仕切価格	参考上代税込670円			
12	JANコード	4571209977319(冷凍)			
13	リードタイム 通常	約1週間			
14	出荷可能期間	通年			
15	運送便	ヤマト運輸・市場便等			
16	ターゲット	百貨店催事・高級スーパー			
17	主原料への遺伝子組換え食品使用の有無	無し			
18	有機栽培・特別栽培農作物の使用	無し			
19	海外での栽培及び製造原料の使用	無し			
20	アレルギー原因素材の使用(7大アレルギー)	乳、卵			
23	取扱条件	解凍前/冷凍-18℃以下保存 解凍後/D+5日にて消費してください。			
24	パッケージの原材料表記	さつまいも(北海道厚沢部町産)、生クリーム、牛乳、砂糖、バター、卵黄(卵を含む)			
25	調理方法と食べ方	冷蔵庫で冷やしてそのままお召し上がりください。			
26	取扱注意・説明	再凍結は品質を損ないますのでお止め下さい。 販売については冷凍のまま、もしくは解凍して販売してください。			
27	使用原材料	メーカー	原産地	配合率	28 製造工程
	さつまいも(黄金千貫)	ノール	厚沢部	70.00%	①加熱(芋蒸し上げ) ⇒
	生クリーム(125℃2秒加熱)	タカナシ	北海道	11.10%	②練り(コシ)+攪拌+調味+計量・加熱(200℃12分×2) ⇒
	牛乳(函館牛乳)	函館酪農公社	北海道	7.00%	③冷却(冷風に) ⇒ ④カット+トッピング・計量 ⇒
	砂糖	北海道糖業	北海道	7.00%	⑤冷却(急速凍結) ⇒ ⑥包装 ⇒
	バター	明治	北海道	3.50%	⑦金属探知機Fe1.2/Sus2.4+保存+検査(賞味期限内劣化確認) ⇒
	冷凍卵黄	キューピー	国産	1.40%	⑧梱包 ⇒ ⑨出荷
	栄養表示(100gあたり)				
	エネルギー	233	kcal		29 商品の特徴・ご利用方法
	たんぱく質	2	g		しっとりなめらか触感「白い半熟スイートポテト」
	脂質	7.4	g		本商品は白いサツマイモなど北海道産の素材を使った生地に、乳脂肪42%のふわふわ生クリームをサンドした可愛いスイートポテトです。素材以外にも手作りすることでしっとりとした食感に仕上げるなど、可愛さの中に高い品質が隠れる商品です。
	炭水化物	39.7	g		※本商品は地産地消、気候変動、省エネ、フードロスなどサステナビリティの思考を取り入れてできた商品です。
	食塩相当量	0.1	g		フードアクションニッポンアワード2020 100選入賞品
	糖質	39.6	g		日本経済新聞 何でもランキング スイートポテト部門5位入賞
	トランス脂肪酸	2.2	g		
	飽和脂肪酸	0.7	g	100.00%	

※原料事情により変更させていただく場合がございます。