

展示会・商談会シート(輸出版)



商品特性と取引条件

商 品 名		手打式 伊勢うどん						
JAN コード (13桁もしくは8桁)		4970436000058	パッケージ	材 質	外装PP/麺袋PE、PA/たれPE、PA			
消 費 期 限				180日	サイズ/重量	縦(㌢) × 横(㌢) × 高さ(㌢)		
			20.0			16.5	4.0	500g
最低ケース納品単位		別途ご相談	ケース	材 質	段ボール		入 数	12.0
発注リードタイム				午前12時締/発注日含め3日後発送	サイズ/重量	縦(㌢) × 横(㌢) × 高さ(㌢)		
			28.5			42.0	13.0	6.6
保 存 温 度 帯		<div><div><div><input checked="" type="checkbox"/> 常温</div><div><input type="checkbox"/> 冷蔵</div><div><input type="checkbox"/> 冷凍</div></div><div></div></div>	参考価格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF		価 格 有効期限	年 月	
				* 他取引条件により異なる		日本国内での販売価格	490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	1食(麺220g、たれ30g)あたり
【麺】		エネルギー	305kcal
小麦粉(三重県) 食塩/pH調整剤	三重県	たんぱく質	8.3g
【たれ】		脂質	1.1g
たまりしょうゆ(国内製造)、ぶどう糖果糖液糖、		炭水化物	64.6g
みりん、かつおぶしエキス食塩、こんぶエキス、		食塩相当量	3.6g
煮干しエキス/調味料(アミノ酸)、カラメル色素、			
酒精			
商 品 特 徴		利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	
■ 三重県産小麦粉「あやひかり」100%使用の伊勢うどん ■ じっくり寝かせた生地を多方向へ圧延し、約30分茹でて作り上げる麺やわらかモチリの食感です。 ■ たまり醤油を100%使用した濃厚な旨味に、出汁の風味を効かせたキレのある味わいのたれに絡めてお召し上がりいただけます。 ■ 江戸時代から伊勢神宮の参詣客に供されてきました。		■ 沸騰したお湯で3分程度麺を茹で、添付のたれと絡めれば出来上がり ■ お好みの薬味や具材と共に召し上がりいただくとより一層おいしく召し上がりいただけます。 ■ 鍋料理に最初から投入してお楽しみいただけます。 ■ 独特の食感の麺はお子様の離乳食から嚥下が難しいご高齢の方まで幅広くお楽しみいただけます。	

商品写真

		アレルギー表示(特定原材料)	
		小麦、大豆	