

展示会・商談会シート(輸出版)

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

■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(深さ) × 横(幅) × 高さ(厚さ) 20.0 16.5 4.0 内容量 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(深さ) × 横(幅) × 高さ(厚さ) 28.5 42.0 13.0 重量(㌘) 6.6
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 checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF <small>*他取引条件により異なる</small>	価格 有効期限	年 月
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)				日本国内での販売価格	490円

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】 小麦粉(三重県) 食塩／pH調整剤	三重県	エネルギー たんぱく質 脂質	305kcal 8.3g 1.1g
【たれ】 たまりしょうゆ(国内製造)、ぶどう糖果糖液糖、 みりん、かつおぶしエキス食塩、こんぶエキス、 煮干しエキス／調味料(アミノ酸)、カラメル色素、 酒精		炭水化物 食塩相当量	64.6g 3.6g
商 品 特 徴	利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)		
<ul style="list-style-type: none"> 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。 	<ul style="list-style-type: none"> 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 お好みの葉物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。 独特的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

	
	<p>アレルギー表示(特定原材料)</p> <p>小麦、大豆</p>