

# 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 みそ焼きうどん (伊勢うどん使用)				
JANコード (13桁もしくは8桁)	4970436000027		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(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝) 20.0 16.5 4.0 内容量 536g
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(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝) 28.5 42.0 13.0 重量(㌘) 7.0
保存温度帯	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 <span style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> </span>	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、味噌だれ48g)あたり
【麺】小麦粉(三重県)、食塩、pH調整剤	三重県	エネルギー	414kcal
		たんぱく質	9.1g
【味噌だれ】みそ(国内製造)砂糖、ラード、にんにく、食塩、唐辛子、ねりごま/酒精、(一部に小麦・大豆・ごまを含む)		脂質	11.3g
		炭水化物	67.1g
		食塩相当量	4.1g
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%使用の伊勢うどんを使用 ■じっくり寝かせて作った生地を約30分茹でて作り上げる麺は、独特のふわふわ柔らかな優しい食感です。 ■B1グランプリに輝いた三重県亀山市のB級グルメ「亀山味噌焼うどん」ベースにした、ニンニクの風味が効いたビリ辛味噌焼うどんです。	<ul style="list-style-type: none"> <li>■お好みの具材を適当な大きさに切り、下準備をします。</li> <li>■たっぷりの沸騰したお湯に麺を入れ、3分程度茹でてください。</li> <li>■その間にフライパンに油を引き、具材を炒めていただきます。</li> <li>■茹で上がった麺をしっかり湯切りして、フライパンに加えます。</li> <li>■添付の味噌だれを加えて炒め合わせたら出来上がりです。</li> <li>■ニンニクの風味が立ち上り、食欲をそそります。</li> </ul>		

## ■商品写真

	
	<p>アレルギー表示(特定原材料)</p> <p>小麦、大豆、ごま</p>