

# 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 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(㌢) × 横(㌢) × 高さ(㌢)	内 容 量		
			20.0	16.5	4.0	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(㌢) × 横(㌢) × 高さ(㌢)	重 量 (㌔)		
			28.5	42.0	13.0	7.0	
保 存 温 度 帯	<div><input checked="" type="checkbox"/>常温    <input type="checkbox"/>冷蔵    <input type="checkbox"/>冷凍</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、味噌だれ48g)あたり
【麺】		エネルギー	414kcal
小麦粉 (三重県)、食塩/pH調整剤	三重県	たんぱく質	9.1g
【味噌だれ】		脂質	11.3g
みそ (国内製造) 砂糖、ラード、にんにく、食塩、		炭水化物	67.1g
唐辛子、ねりごま/酒糟、		食塩相当量	4.1g
(一部に小麦・大豆・ごまを含む)			
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ピリ辛味噌焼うどんです。		■ お好みの具材を適当な大きさに切り、下準備をします。 ■ たっぶりの沸騰したお湯に麺を入れ、3分程度茹でてください。 ■ 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。 ■ 茹で上がった麺をしっかりと湯切りして、フライパンに加えます。 ■ 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。 ■ ニンニクの風味が立ち上り、食欲をそそります。	

## 商品写真

	アレルギー表示 (特定原材料)	
	小麦、大豆、ごま	