

# 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	伊勢うどん 着色料不使用のたれ						
JANコード (13桁もしくは8桁)	4970436093173			パッケージ サイズ/重量	材質	外装PP/麺袋PE、PA/たれPE、PA	
消費期限	180日				縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)	内容量	
最低ケース納品単位	別途ご相談		ケース サイズ/重量	材質	段ボール	入数	
発注リードタイム	午前12時締/発注日含め3日後発送			材質	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)	重量(㌘)	
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 *他取引条件により異なる	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	価格 有効期限	
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	年 月 490円	

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	1食(麺220g、たれ37g)あたり
【麺】小麦粉(三重県)、食塩／pH調整剤	三重県	エネルギー	328kcal
		たんぱく質	9.1g
【たれ】還元水あめ(国内製造)、しょうゆ、かえししょうゆ、かつおぶしエキス たん白加水分解物、食塩、米発酵調味料、こんぶエキス、さば削りぶし、むろあじ削りぶし、かつお削りぶし、かつお節(粗碎)、乾しいたけ (一部に小麦・大豆・牛肉・豚肉を含む)		脂質	1.5g
		炭水化物	71.5g
		食塩相当量	3.7g
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%使用的伊勢うどんを使用 ■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。 ■着色料を使用していない、こだわりのたれ付き	■3分程度麺を茹でほぐしていただき、添付のたれと絡めれば出来上がり ■お好みの葉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。		

## ■商品写真

