

商品データ

■ 商品特性と取引条件

商品名 (ふりがな)	和名	酒粕とナッツからできた植物性パルメザン風味						
	英名	100% Plant Based UMAMI SPRINKLE						
JANコード(13桁もしくは8桁)	4571585890035	パッケージ	材質	プラ				
賞味期限	製造から1年半		サイズ/重量	縦(㌢)	横(㌢)	高さ(㌢)	★内容量	
				20.0	12.5	3.0	100g	
最低納品単位	1ケース(6個×16箱) ※その他商品と混載可能	ケース	材質	段ボール		入数	96	
発注リードタイム	10営業日		サイズ/重量	縦(㌢)	横(㌢)	高さ(㌢)	重量(キロ)	
				35.0	48.0	46.0	13.00	
保存温度帯 (該当するものを選択ください)	常温	参考価格 (国内卸価格・税込)			価格有効期限			
					日本国内での販売価格	880円+tax		
出荷可能時期	年中可能							
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)	・HACCP as per Codex Alimentarius General Principles of Food Hygine CXC 1-1969(2020)							
本商品に関するの問合せ先(メールアドレス)	r.tsutsui@tokyobal.co.jp							

原材料及び添加物	原 産 地	
カシューナッツ	インド・ベトナム	
酒粕	日本	
ニュートリショナルイースト	アメリカ	
塩	日本	
商品説明	利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	
日常生活で不足しがちなビタミンB12と葉酸を豊富に含むパルメザンチーズ風味のフレークです。酒粕を使用することで、チーズのような濃厚な味わいを生み出しています。乳成分を使わず、タンパク質が植物由来のため、腸に負担がかかりにくく、食物繊維が豊富で腸内環境を健康的に保ちます。人工甘味料・保存料不使用。	フレークタイプに仕上げており、パルメザンチーズのようにパスタ・サラダ・リゾット・グラタン・ポテトサラダ・スープなど、様々なメニューにふりかけるだけ。手軽にコクや香り、栄養をプラスできます。	

■ 商品写真

商品写真		
		
アレルギー表示(特定原材料)※特定原材料等28品目を対象としています。		
アレルギー物質:カシューナッツ ※本製品製造工場ではくるみ・大豆・ごま・りんご・バナナを含む製品を製造しています。		