

# 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	野菜巻芯					
JANコード (13桁もしくは8桁)	無し		パッケージ	材質	PP/PE	
消費期限	賞味期限 365日			サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	内容量
最低ケース納品単位	10甲以上		ケース	材質	段ボール	入数
発注リードタイム	約3週間			サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(キロ)
保存温度帯	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍 <b>マイナス18度以下</b>		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)	ISO-22000					

原材料及び添加物	原産地	栄養成分	成分量 (100g当り・××カロリー)
人参 30g	中国	エネルギー	62
味付椎茸 20g	日本	たんぱく質	2.3
ほうれん草 20g	日本	脂質	1.4
味付ごぼう 20g	日本	炭水化物	13.1
		ナトリウム	271.2
		食塩相当量	0.7
		100gあたり計算値	
商品特徴	利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)		
海苔とすし飯を用意するだけで誰でも簡単に巻寿司が作れる 冷凍の巻芯です。 具材の変更は可能です。 オリジナル商品は最小ロット3000本以上	凍ったままの巻芯に、すし飯180~200gと全形海苔1枚 (お好みですし飯を白飯+ごま+ごま油に変更もOK) で巻いてから、30分ほど室温に置くと巻寿司の完成です。		

## ■商品写真

 <p>盛り付けイメージ</p>	 <p>アレルギー表示(特定原材料) 小麦・大豆</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------