

展示会・商談会シート(輸出版)

■商品特性と取引条件

商品名	おいしい小粒納豆 北海道産				
JANコード (13桁もしくは8桁)	4978144888241	パッケージ	材質	外装:PP、容器PS、被膜:PE たれ:袋PE、PA、からし袋:PE,PET	
消費期限	360日		サイズ/重量	縦(厚) × 横(厚) × 高さ(厚) 100.0 100.0 85.0	内容量 40g×3
最低ケース納品単位	40ケース	ケース	材質	段ボール	入数 12.0
発注リードタイム	1ヶ月		サイズ/重量	縦(厚) × 横(厚) × 高さ(厚) 310.0 210.0	重量(キロ) 19.0 2.3
保存温度帯	□常温 □冷蔵 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍	参考価格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF 120円/p *他取引条件により異なる	価格有効期限 2026年 10月	
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)	なし				

原材料及び添加物	原産地	栄養成分	成分量(1パック・40gあたり)
大豆(国産)	日本	エネルギー	86kcal
納豆菌	日本	たんぱく質	6.9g
【納豆のたれ】	日本	脂質	3.5g
【からし】	日本	炭水化物	6.8g
		食塩相当量	0.5g
商品特徴			
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)			
①『第23回全国納豆鑑評会』小粒部門において【特別賞】受賞 ②納豆に適した北海道産小粒大豆を使用 ③地元群馬のご献上米の稻わらより抽出培養した弊社オリジナルの納豆菌を使用。糸引きが良い。	納豆は日本を代表する伝統的な発酵健康食品です。タレ・からしが付いていますが、添付品を投入する前に、まずはよくかき混ぜましょう。少なくとも50回。納豆のうまみが引き出されて、タレ等を入れなくても十分大豆のおいしさを味わえます。白米や玄米など、お米系には勿論いますが、味噌汁に入れれば即席納豆汁の出来上がり。カレーやうどんやパスタにトッピングしたりチャーハンなどの炒め物に混ぜてもマッチします。また、納豆とキャベツで作るコールスローは胃腸を整え		

■商品写真

