

展示会・商談会シート（輸出版）



■ 商品特性と取引条件

商 品 名	うま味ふりかけ（奄美のさかな屋が作った、うま味ふりかけ）			
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4573516290242	パッケージ	材 質	包装：PE，ラベル：紙
消 費 期 限	6ヶ月（延長試験実施中）		サイズ/重量	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ) 内容量 5.5 11.0 11.0 30g
最低ケース納品単位	1C/S (2 CTN) ※1CTN(25p/c)	ケース	材 質	DB 入数 15.0
発注リードタイム	7日		サイズ/重量	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ) 重量(φ) 22.3 31.0 23.5 3.0
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	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF (FOB)：応相談 国内卸価格：400円（税別） *他取引条件により異なる	価 格 有 効 期 限 2026/4月 日本国内での 販売価格 680円（税別）
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	成 分 量 (100gあたり)
食塩	奄美大島製造	エネルギー	258kcal
かつお節	鹿児島製造	たんぱく質	34.9g
出汁昆布	北海道産	脂質	0.6g
干し帆立貝柱	北海道産	炭水化物	28.3g
マグロ粉末	奄美大島製造	食塩相当量	24.2g
島ざらめ	奄美大島製造		
干し椎茸	九州産		
商 品 特 徴	利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)		
1949年創業、奄美大島の老舗水産会社手がける無添加ふりかけです。奄美の塩をはじめ、出汁昆布、鰹節、干し帆立貝柱、干し椎茸など、日本各地から厳選した天然素材を使用し、化学調味料や保存料を一切加えず仕上げています。長年にわたり高級ホテルや星付きレストランに選ばれてきた実績を背景に、安心・安全で信頼性の高い品質を実現しました。日本の自然素材が持つ豊かな旨味を凝縮し、世界市場に向けた高付加価値な食品としてご提案いたします。	<ul style="list-style-type: none"> ・温かいご飯にそのまま振りかけて、手軽に日本の味を楽しめます。 ・おにぎりや巻き寿司の具材として使用し、旨味をプラス。 ・サラダや蒸し野菜にトッピングして、ドレッシング代わりに。 ・スープや味噌汁に加えて、自然な出汁の風味を引き立てます。 ・パスタや炒飯に混ぜ込み、和風のアレンジ料理として活用。 ・揚げ物の仕上げに、うま味パウダーとして。 		

■ 商品写真

	
	アレルギー表示（特定原材料）
	なし