

商談シート



商品特性と取引条件

フリガナ 商品名	キシウミヤビタイゴハンノモト 紀州みやび鯛ごはんの素		
商品名(英語表記)	kishu miyabi sea bream rice seasoning mix	発売日	2017年10月04日
賞味期限／消費期限	賞味期限: 製造日から365日		
内容量	1個	JANコード	4580087510020
1ボールあたり入数		ITFコード	
1ケースあたり入数	24個	希望小売価格(税抜)	1,324円
出荷リードタイム	オーダー確定後の発送日: 翌日	出荷時期	通年
供給可能量	80ケース/月	販売エリア	全国
パッケージサイズ	縦:6.0cm 横:13.0cm 高さ:16.5cm /0.2kg	ケースサイズ	縦:39.0cm 横:29.0cm 高さ:44.0cm /5.7kg
最低ケース納品単位	1ケース	保存温度帯	常温
機能性認証 (有機JAS等)			
遺伝子組換え食品情報			
工場(製造者)所在地	本社所在地と同じ		
希望販路	百貨店 スーパー 上質スーパー その他小売 食品・酒類卸 (国内) 食品・酒類卸 (海外) 業務用卸 その他食品商社 食品を扱う通販 レストラン ホテル・ブライダル 惣菜・弁当・中食 食品宅配 食品加工・食品製造		
想定エンドユーザー	市販用		
業務用・小売用	小売用	包装容器形態	その他
食品分類(大分類)	加工水産	栄養成分表示	100gあたり 熱量 87kcal たんぱく質 8.1g 脂質 2.8g 炭水化物 7.4g 食塩相当量 4.9g
食品分類(小分類)	その他加工水産		
主な原材料／その産地	鯛(三重県)	主な添加物	なし
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	旅行時にちょっとした手土産を選びたい時や、家族で食卓を囲む際の一品として、一人でも少し贅沢に品質の優れた魚料理を味わいたい時などに最適の商品です。		
商品特徴	紀州みやび鯛は、飼料と育成方法にこだわった結果として、天然真鯛の3倍のアミノ酸を含んでおり、その他の成分においても高い栄養価を誇ります。専用設備で骨までまるごと高圧蒸気で加圧を施すことにより鯛の骨が崩れやすくなり、カルシウムやリン・マグネシウム・ビタミンD・鉄分・葉酸・アミノ酸などの栄養価が多く含まれている部位を余すことなく食べて頂けます。 ※別パッケージや業務用、OEMも対応可能です。 ※業務用としてパッケージなしでも対応可能ですので、お気軽にお問い合わせください。		
キャッチフレーズ	紀州の海が育んだ 尊き恵み		



アレルギー表示(義務)	アレルギー表示(任意)
小麦 乳	なし
備考:	