

商品仕様書

商品名		<p>特長: 日本産 極上の旨いかつお節が入ったこのビンに、いつもの醤油を入れるだけでオリジナルだし醤油が出来ます！ かつお節は香りがよく、ポピュラーなダシとして使われています。香りがよく上品な味わいです。醤油を入れ、1日ほどでコクとうま味のだし醤油ができあがります。完全無添加で自然本来のだしを味わっていただけます。本鰹ほど上品で香りの高いダシが取れるものではありません。鰹本節を1mmの厚削りにしていますので、濃厚で香りもよくコクのある濃いだしができます。 卵かけご飯、冷奴、うどんやそば</p>									
鰹だし 20g											
JANコード											
販売者 (株)四国健商		<p>市場・業界の動向: 近年、食品添加物の入っていない、安心、安全な食品を求める消費者が多くなっている傾向がみられます。若い世代から高齢世代でも完全無添加で自然本来の食を求めている方が多くなったので、ニーズに合う商品です。</p>									
住所 780-0821 高知県高知市桜井町1-1-17		<p>他商品との比較: いつも自宅で使っているお好みの醤油を入れるだけで、だし醤油ができますので塩分や添加物等を気にしないで使用できます。完全な加工品ではなく、参加型の商品ですので、高級料亭や、専門店で使用されている国産の鰹節を使って楽しみながら簡単にだし醤油を作ってもらえるよう工夫をした商品です。</p>						包材部位名		材質	
TEL: 088-884-0521								本体		ガラス	
FAX: 088-885-2319								中栓		PP	
担当者		参考小売価 (税込)	規格	賞味期限	ケース入数	保存方法	キャップ		PP		
		¥860	20g	6カ月	40瓶	常温	ラベル		紙		
							紐		紙		
原材料名		商品名(ブランド名)		等級・規格		メーカー・産地名		構成比		特徴	
かつおのふし		かつお削りぶし		厚削り		国産		100%		無添加	
商品寸法(mm・g)				ケースサイズ(mm・kg)							
幅	奥行	高さ	重量	幅	奥行	高さ	重量				
57	57	170	250	40	31	180	10.7				