

## 商品仕様書

商品名		<p><b>特長:</b> 土佐清水は宗田節の生産量が日本一。10月から12月に獲れる「秋めじか」と呼ばれる少し脂ののった原料のみ使用しているため、濃厚で香りもよくコクのある濃いだしができます。いつも使っている醤油を入れ4～5時間すると宗田節の香り醤油ができていきます。卵かけご飯、冷奴、うどんやそばのだしに、おひたし、茶わん蒸し、炒飯、野菜炒めなどアイデア次第でご利用いただけます</p>									
四万十まるごと・我家のだし(裸節)25g		<p><b>市場・業界の動向:</b> 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>									
JANコード											
4962488142015											
販売者		<p><b>他商品との比較:</b> いつも自宅で使っているお好みの醤油を入れるだけで、だし醤油ができるので塩分や添加物等を気にしないで使用できます。高級料亭や、専門店で使用されている土佐清水産の宗田節をご家庭で簡単に使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		
(株)四国健商								本体	ガラス		
住所								中栓	PP		
780-0821 高知県高知市桜井町1-1-17		<p>参考小売価(税込)</p> <p>規格</p> <p>賞味期限</p> <p>ケース入数</p> <p>保存方法</p>						キャップ	PP		
TEL: 088-884-0521								ラベル	紙		
FAX: 088-885-2319		担当者	紐	紙							
¥770		25g	6カ月	40瓶	常温						
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						
そうだかつお	そうだかつおぶし	裸節	土佐清水市	100%	無添加						
商品寸法(mm・g)				ケースサイズ(cm・kg)							
幅	奥行	高さ	重量	幅	奥行	高さ	重量				
57	57	170	255	40	31	180	11.0				