

# 商品仕様書

商品名		<b>特長:</b> 土佐清水は宗田節の生産量が日本一。 1月から3月に獲れる「寒めじか」と呼ばれる節の中では最高級とされる時期の原料のみ使用しているため、上品な香りでコクと旨味のあるよだしが得られます。 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あがります。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。 だし醤油にお湯を注いで簡単スープとしても…																					
四万十まるごと・我家のだし (厚削り) 25g		<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。																					
JANコード																							
4962488142022																							
販売者		<b>他商品との比較:</b> いつも自宅で作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。						包材部位名		材質													
株式会社 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		TEL: 088-884-0521		FAX: 088-885-2319		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		ラベル		紐	
¥770		25g		6カ月		40瓶		常温		紙		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													
そうだかつお削りぶし		そうだかつおぶし		厚削り		土佐清水市		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		255		40		31		180		11.0									