

# 商品規格書

商品名		土佐宗田節	
	原材料		宗田かつお
	添加物;	無し	原産地;高知県土佐清水
	栄養成分表示;	なし	
セールスポイント			
<p>★ ご家庭で、簡単にマイだし醤油が出来ます。</p> <p>★ 200ml～300mlの空容器に宗田節を入れてお好みの醤油を入れ、冷蔵庫で2週間漬け込むと香り豊かな美味しいだし醤油ができます。</p> <p>★ 容器に醤油が無くなると、また醤油を注ぎ足して、2週間冷蔵庫で熟成させます。香りが無くなるまで繰り返し作れます。</p>			
末端希望小売価格	390円(税込)	基本卸価格	
内 容 量	500g	賞 味 期 限	180日
保 管 温 度	常温	外装/W×D×H(mm) ケースサイズ	125×175×20 215×280×130
J A N コ ー ド	4962488200029	ケ ー ス/ 入 数	20袋
発 注 単 位	20袋×2/2縛り	アレルギー表示	無し
遺伝子組換の有無	無し	容 器 材 質	個包装: PP ラベル: 紙
製 造 会 社 名	林鯉節店	販 売 者	株式会社四国健商
保 存 方 法	開封後は必ず要冷蔵10℃以下で保存して下さい。		
お 問 合 せ 先	<p>(株)四国健商 担当 坂本(携帯 080-4999-4590) 〒780-0821 高知県高知市桜井町1丁目1-17 TEL 088-884-0521 FAX 088-885-2319 <a href="http://tosaichi.jp">URL:http://tosaichi.jp</a> E-mail:sakamoto@shikokuk.kq.shopserve.jp</p>		