

商品規格書

商品名		内容量	入数・荷姿	販売者(住所・TEL・FAX)				・製造者(住所)								
低温熟成鳥取砂丘らっきょう		70g	6×4	天長食品工業株式会社 愛知県稲沢市片原一色町八枚物1の1 TEL 0587-36-2011 FAX 0587-36-4568				有限会社 甲斐食品 山梨県北杜市大泉町西井出8240								
JANコード		4904691041013														
ITFコード(中箱)		24904691041017														
ITFコード(外箱)		14904691041010														
原材料名・添加物等		産地名		商品特徴・訴求点・キャッチフレーズ				料理例								
らっきょう 上白糖 醸造酢 食塩 梅酢 はちみつ		鳥取県鳥取市福部町		鳥取砂丘の一地域である鳥取県福部町限定で栽培されたらっきょうは「鳥取砂丘らっきょう」と呼ばれています。 その「鳥取砂丘らっきょう」を使用し、生らっきょうの風味とシャキシャキの食感を生かした商品を作る為、自社技術員が鳥取市福部町へ出向き、収穫したての生らっきょうを低塩水で漬け込みをし、あらかじめ用意した冷蔵車で愛知県へ移送後、自社工場で熟成工程から調味工程まで低温管理をしています。味付け調味も合成保存料、甘味料を使用せず、昔からある調味料だけで漬けた、こだわりのらっきょうです。 このように低温管理で調味した鳥取砂丘らっきょうを、風光明媚な八ヶ岳山麓の瓶詰工場へ冷蔵車で移送し瓶詰加工をしたこだわりの「低温熟成鳥取砂丘らっきょう」です。				<ul style="list-style-type: none"> ・ごはんのお供に。 ・カレーの付け合せに。 ・酢豚に入れて炒めて。 ・刻んでドレッシングにあえて、らっきょうドレッシングに。 ・刻んで卵とじに。 ・スライスして、ハムやカイワレ大根とマリネに。 ・トマトとらっきょうのサラダ(オリーブオイル、塩・コショウでイタリア風) ・ツナサラダに。 ・刻んでタルタルソースにに入れて。 								
ラベル表記の注意書き																
<ul style="list-style-type: none"> ●ピンはワレモノです。開栓時にはご注意ください。 ●お召し上がりの時は清潔な箸等をご使用ください。 ●開戦後は必ず冷蔵庫(10℃以下)に保存しお早めにお召し上がりください。 																
消費・賞味期限		栄養成分表		一括表示内容												
①開封前 D+364日		(100g 当り)		名称		らっきょう甘酢漬	サイズ	個包装	中箱・ボール	外箱・ケース						
保存方法 常温		エネルギー	135kcal	原材料名	らっきょう(鳥取県産)、漬け原材料[砂糖、醸造酢、食塩、梅酢、はちみつ]		たて mm	57	126	273						
②開封後 保存方法 冷蔵(1~10℃)		たんぱく質	0.7g		内容量	70g					よこ mm	57	185	200		
物流温度帯		脂質	0.1g			賞味期限	ラベル下部に記載		高さ mm	78					87	188
常温		炭水化物	32.8g				保存方法	直射日光・高温多湿をおさげください。								
		食塩相当量	2.2g		販売者			愛知県稲沢市片原一色町八枚物1の1 天長食品工業株式会社								
		包材の材質		製造者:有限会社 甲斐食品 山梨県北杜市大泉町西井出8240												
		ビン	ガラス													
		キャップ	スチール													
		ラベル	紙													
		フィルム	プラスチック													
		中箱・外箱の材質														
		ダンボール														



天長食品工業株式会社

〒492-8355 愛知県稲沢市片原一色町八枚物1-1 TEL:0587-36-2011 FAX:0587-36-4568
ホームページ: <http://www.tencho.co.jp> メールアドレス: contact@tencho.co.jp