

商品規格書

改定日 2021年1月27日

ブランケネーゼ株式会社



TEL:072-752-7731

FAX:072-752-7735

■ 商品特性／取引条件

商 品 名		山芋本舗のお好み焼粉・たこ焼粉				
原 材 料	小麦粉、砂糖、山芋粉末、食塩、発芽玄米粉、かつお節粉末、昆布粉末	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4977665036117			
主 原 料 産 地	小麦粉：国産	希望小売価格(税込)	420円(454円)			
使用基準のある食品添加物の名称とその使用量	なし	販売エリアの制限	なし			
内 容 量	300g	1ケースあたり入数	12袋			
荷 姿	300g×12袋×3合	最低納品単位	3合 1甲 (36袋)			
賞 味 期 限	製造日より180日	発注リードタイム	5営業日			
保 存 条 件	高温多湿の場所、直射日光を避け常温で保存してください	商品サイズ/重量	縦	横	高さ	重量
			45mm	115mm	195mm	310g
アレルゲン情報	(義務表示)小麦 (推奨表示)山芋	ボールサイズ/重量	縦	横	高さ	重量
			245mm	245mm	200mm	4.5kg
衛 生 規 格	一般生菌数 1×10 ⁶ 個/g以下	ケースサイズ/重量	縦	横	高さ	重量
			250mm	755mm	210mm	13.2kg

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	<input type="checkbox"/> フードサービス <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> 小売 <input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入へ)
	お 客 様 (性別・年齢層等)	30～50代の主婦。無添加、化学調味料不使用にこだわった女性。 お好み焼きをする際に、山芋を擦っている、普段からこだわりを持って調理する方。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	シンプルな原料のみを使用しているため、水分の配合率を変えるだけで、両方に使用できます。 また、余計な原材料が入っていないため、から揚げや天ぷらの衣といった揚げ物にも利用できます。 たこ焼き：たこ焼き粉100gに対して、水300ml、牛乳50g、卵1個を入れ、良くかき混ぜます。(20～30個分) お好み焼き：お好み焼き粉100gに対して、水100ml、卵1個を入れ、良くかき混ぜます。(2枚分) 温めた鉄板にそれぞれお好みの具材を入れ、焼き上げた後、ソースや醤油をかけてお召し上がり下さい。	
商 品 特 徴	山芋のメーカーだからこそ、惜しみなく国産の山芋パウダー(フリーズドライ品)を配合しております。こだわりの山芋でふっくらモチモチとした生地が自慢です。(山芋は長芋ではなく山の芋(つくね芋)です！) 全ての原料を国産の物を使用したプレミアム粉です。 また、無添加にこだわり、昆布粉末・カツオ粉末のみで風味づけし、化学調味料等を一切使用しておりませんので、余計な辛みなど一切感じない、プレミアムな粉です。	
注 意 事 項	本製品製造工場では、卵、乳、大豆、そば、鶏肉、豚肉を含む製品を生産しています。 本製品は必ず加熱調理してお召し上がりください。	

■ 商品写真／記載情報

	<p>名称：お好み焼粉・たこ焼粉</p> <p>原材料名：小麦粉、砂糖、山芋粉末、食塩、発芽玄米粉、かつお節粉末、昆布粉末</p> <p>栄養成分表示 100gあたり エネルギー：356kcal たんぱく質：9.7g 脂質：1.5g 炭水化物：73.6g 食塩相当量：3.0g ※自社計算値</p> <p>賞味期限：枠外右側に記載</p> <p>保存方法：高温多湿の場所、直射日光を避け常温で保存してください</p> <p>販売者：ブランケネーゼ株式会社 大阪府池田市城南3-1-8 TEL:072-752-7731</p> <p>製造所：紀陽食品株式会社 大阪府高槻市大塚町4丁目11番5号</p>
--	--