

商品規格・ご提案シート

記入日

2022年
2月9日

昭和40年創業
錦幸園

■商品の特性・取引条件等

記号・商品名	G-12 鮎ごまだし				
提供可能時期	通年	賞味期限	製造日より180日間		
原材料	鮎（自社産）、醤油（大豆・小麦含む）、ごま、砂糖、みりん、みそ、鮎魚醤 （食品添加物不使用）	JANコード	NON		
		希望小売価格	815円（税別）		
		保存方法	常温保存（開封後は要冷蔵）		
		商品寸法（完成品）	縦（mm）	横（mm）	高さ（mm）
内容量	120g		65mm	65mm	60mm
1ロットの入数	40セット / 1ケース	重量（完成品）	およそ240g		
		認証等	NON		
アレルギー表示 （特定原材料）	小麦、大豆	販売エリアの制限	無し		
		発注リードタイム	5日程		

商品説明	鮎一筋40余年、炭火焼にこだわり全ての鮎を串刺にして、特製の炉を用いて備長炭の炭火で焼き上げます。遠火の強火で焼くことにより、川魚特有の臭みを取り除きます。この焼鮎をふんだんに使って炒りゴマ、調味料で味付けします。 「ごまだし」は大阪府佐伯市のソルフードにして万能調味料と言われています。近年メディアでの露出によって注目され始めました。通常は海の魚で作りますが、当社では初めて川魚の鮎を用いて開発致しました。焼鮎ならではの後味が良く上品で高尚な味わいとなっています。複数の和食料理人にも高い評価を頂いています。
利用シーン 利用方法等	贈答や、お家で贅沢ごはんのひと品として。 かけるだけ、混ぜるだけ簡単な調理で美味しく召し上がれます。 うどんの素として、お茶漬けとして、その他湯豆腐やお吸物、パスタや野菜炒めなどにもご利用いただけます。詳しいレシピは弊社ウェブサイトにて掲載しています。 その他多くの料理に使える万能調味料です。

■商品の写真・外観



