

FCP展示会・商談会シート



商品特性と取引条件

商 品 名	大分名物やせうま					
最もおいしい時期	通年	賞味期限／消費期限	賞味期限	1.5年間	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	オーストラリア、大分県など	JAN コード (13桁もしくは8桁)	4 950627 380077			
内 容 量	180g	希望小売価格(税別)	170(税別)			
1ケースあたり入数	30	保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発注リードタイム	2~5日	販売エリアの制限	●無 ○有→			
最低ケース納品単位	180g×30×10c/s	ケースサイズ(重量)	縦(寸)×	横(寸)×	高さ(寸)	重量(kg)
			32.0	26.5	11.5	6.0
認証・認定機関の 許認可(商品・工場等)	<input checked="" type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO <input type="checkbox"/> HACCP <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) <input checked="" type="checkbox"/> その他→ めん類製造業					

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	<input checked="" type="checkbox"/> フードサービス <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> 小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	全般
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	郷土料理やせうまは茹で上げた麺にきな粉と砂糖をまぶして出来上がり、大分ではお盆やお彼岸などに仏壇に供えます。また大分名物だんご汁やうどん料理、鍋物、冷しパスタなど麺料理全般で幅広麺の独特な食べごたえを味わえます。	
商 品 特 徴	やせうまの由来は平安時代に豊後の片田舎に効君がおり、おやつとして乳母の八瀬が小麦粉と塩と水を混ぜてこね、うすくのばしてゆで、きな粉をまぶしてさし上げたところ、日ごとに「やせ、うまほしい」とせがまれるようになり、やせうまの語源だと伝えられています。材料にはこだわりの小麦粉(大分県産小麦1割以上配合)、国産塩を選び、水は麺造りに適した長洲の地下水を使い、生地をよくねり長時間熟成させ仕上げた逸品です。広くご贈答他、ご賞味いただいております。	

商品写真

名 称	干しめん	栄養成分表示(100gあたり)
原材料名	小麦粉(国内製造)、食塩	エネルギー 356kcal
内 容 量	180g	たんぱく質 9.5g
賞味期限	枠外下部記載	脂 質 1.1g
保存方法	直射日光及び湿気を避けて常温で保存して下さい。	炭水化物 72.7g
調理方法	枠外左部記載	食塩相当量 3.8g
製造者	(有)四井製麺工場 大分県宇佐市大字長洲3729番地の2 TEL 0978-38-0008	推定値

一括表示
が読めるように映像で貼

アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑

えび かに 小麦 そば 卵 乳 落花生