

展示会・商談会シート（輸出版）



■ 商品特性と取引条件

商 品 名	冷凍 HALF SHELL OYSTER（生食用）業務用			
JAN コード (13桁もしくは8桁)	-	パッケージ	材 質	
消 費 期 限	365日		サイズ/重量	縦(°) × 横(°) × 高さ(°) 内容量
最低ケース納品単位	1ケース	ケース	材 質	段ボール 入 数 100枚
発注リードタイム			サイズ/重量	縦(°) × 横(°) × 高さ(°) 重量(kg) 49.5 31.0 15.0 約10
保 存 温 度 帯	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍	参考価格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	単 格 有効期限 日本国内での 販売価格
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)			*他取引条件により異なる	

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (100g当り)
かき	宮城県	エネルギー	60kcal
		たんぱく質	6.6g
		脂質	1.4g
		炭水化物	4.7g
		ナトリウム	520mg
		食塩相当量	1.3g

商 品 特 徴	利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)
各原材料の品質に目利きをし、オゾン殺菌装置を使用した海水により再浄化をする事でより安全管理に気を配り、剥き加工後は一つ一つ丁寧に洗浄、急速冷凍にて凍結しました。また、専用の解凍で生鮮牡蠣とほぼ変わらない食味食感を楽しめる通年生食が可能な冷凍牡蠣です！面倒な殻むきもなく、必要な時に必要な量だけ使う事ができる利便性と、無駄が無く365日通年安定した品質と価格で供給が可能な商品です。	生食専用解凍レシピで、いつでも好きな時、好きな分だけ解凍し生牡蠣がお楽しみ頂けます。 急な来客やパーティーなどでも贅沢に殻付かき料理でおもてなし。 各種お好みのソースなど（バジル・オリーブオイル・イタリアンドレッシング・etc）をかけアレンジ次第でより一層美味しく頂けます。

■ 商品写真



＜ 冷 凍 食 品 ＞		冷凍 HALF SHELL OYSTER	
名 称	生かき（生食用）	原 材 料 名	真かき
原 産 地	宮城県産（日本）	内 容 量	100枚入
賞 味 期 限	2015年02月04日	保 存 方 法	-18℃以下で保存してください
加熱調理の必要性	解凍後そのままお召し上がり下さい	販 売 者	三養水産株式会社 宮城県石巻市流留字家の前10-10
		袋 PE ゴミに出す時は、自治体の定める区分に従ってください。 箱 紙	

アレルギー表示（特定原材料）