チョウザメカレー [ニッチフーズ 清武工場]

各種対応について ※■色の項目が対応可

小売対応

業務用対応

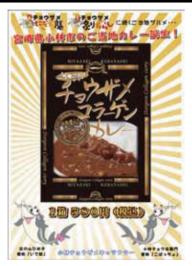
年間供給

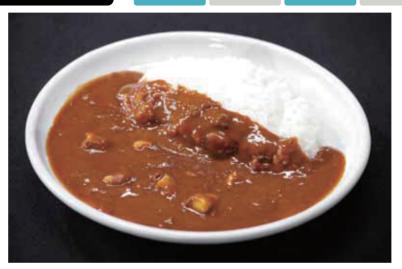
サンプル送付

タログ送付

全国配送

#事希望





チョウザメは、サメの仲間とは違った全く別の種類の魚です。チョウザメ科に属します。サメの仲間とは違うため、肉にアンモニア臭が無く、蛋白な美味しい魚です チョウザメにはタウリン、アルギニン、リジン、アラニン、ヒドロキシプロリン、カルノシン、バレニンなど魅力的な成分が多く含まれています。 特にヒドロキシプロリンはコラーゲンの主要成分です。チョウザメコラーゲンカレーには、チョウザメから抽出した上質なスープが含まれております。 是非ご賞味下さい。

布望小売価格(稅扱)	537円	内 谷 重	IDDB	
原料	小麦粉、食用油脂(牛脂、豚脂)、チョウザメの煮出し汁、チョウザメ、カレー粉、食塩、砂糖、醤油、バナナ、ソテー・ド・オニオン、乳糖、フォン・ド・ボーソース、ソースパウダー、香辛料、脱脂粉乳、 ぶどう糖、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、酸味料、(原材料の一部に大豆、りんごを含む)			杉
保存温度帯	直射日光、高温多湿を避け、常温で保存	JANコード	4580119881654	T8
賞味・消費期限	賞味期限 常温365日	発注リードタイム	2週間~3週間	T
最低ケース	30P	販売ターゲット	道の駅、お土産コーナー	F/
月間最大供給量	約2,000P	ケースサイズ(㎜)	350×284×190	Н

お問い合わせ先

株式会社ニッチフーズ

(担当:斉藤 大志郎)

〒889-1602 宮崎市清武町今泉甲2840

TEL 0985-41-5561 FAX 0985-41-5564

HP:http://www.mainichi-foods.jp

