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	カタログ送付	全国配送	催事希望

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。

希望小売価格(税抜)	537円	内　容　量	155g
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)		
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
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
最低ケース	30P	販売ターゲット	道の駅、お土産コーナー
月間最大供給量	約2,000P	ケースサイズ(㎜)	350×284×190

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