

宮崎の零ゼリー

[タカラ緑建]

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



宮崎の美味しさが詰まった、絞り果汁100%の手作りゼリー

宮崎産マンゴーや自社農場で生産した日向夏、グアバを絞り、そのまま無添加でゼリーにしました。

絞り果汁100%の手作りゼリーで、日向夏、グアバ、マンゴーの3種類あります。

果汁100%ならではの素材の味を生かした美味しさが口いっぱいに広がります。凍らせてシャーベットにして食べることもおすすめです。

希望小売価格(税抜)	2,500円	内 容 量	65g×10	お問い合わせ先	
原 料	日向夏、グアバ、マンゴー、ゲル化剤(多粘多糖類)、グラニュー糖				
保 存 温 度 帯	常温	J A N コード	4580395100012	〒889-2161 宮崎市大字加江田字通山7036-5	
賞味・消費期限	60日	発注リードタイム	3日	TEL 0985-55-4115	
最 低 ケ ー ス	5ケース(1ケース10袋)	販売ターゲット	各年代	FAX 0985-65-1666	
月間最大供給量	600	ケースサイズ(mm)	120×300×50	MAIL:info@takara-ryokuken.co.jp	