

# 味付商品・その他



1. 酢ごぼう



2. 菊花漬刻み (白・赤)



3. なます



4. 味付筍天ぷら用



5. 味付牛蒡天ぷら用



6. 味付蓮根斜切L 7mm



7. 味付根菜ダイスマックス



8. 酢蓮根・生姜ダイス

## 規格

NO	商品名	原料 原産地	加工 地	内容量	入数	入個数	規格	原材料名	賞味 期限
1	酢ごぼう	中国	日本	1Kg	12	約180~200個	約5cm	ごぼう、漬け原材料(醸造酢、食塩、柚子酢)、ソルビット、調味料(アミノ酸等)、甘味料(サッカリンNa)、酸味料、メタリン酸Na、保存料(ソルビン酸K)、漂白剤(次亜硫酸Na)	
2	菊花漬刻み (白・赤)		日本	1Kg	12	約90~100個	-	かぶら(だいこん※2)、にんじん、漬け原材料(醸造酢、発酵調味液、食塩、昆布エキス、柚子酢)、ソルビット、甘味料(ステビア、サッカリンNa)、酸味料、酸化防止剤(V.C)、調味料(アミノ酸等)、保存料(ソルビン酸K)、メタリン酸Na、着色料(赤106号)※1 ※1 着色料は赤色のみ使用 ※2 かぶら(11月中旬~2月中旬)又はだいこん(それ以外の時期)	90日
3	なます			1Kg	12	-	-	大根、人参、漬け原材料(砂糖、醸造酢、発酵調味液、食塩、昆布エキス、柚子酢)、ソルビット、甘味料(ステビア)、酸味料、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.C)、メタリン酸Na、保存料(ソルビン酸K)	
4	味付筍天ぷら用	中国	日本	10枚	20	約40g/個以上	直径 約90mm~120mm 厚み 10mm	たけのこ、還元水飴、砂糖、醤油、食塩、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)	30日
5	味付牛蒡天ぷら用			40枚	20	-	長さ 約100mm 幅 約15~25mm 厚み 約5mm	ごぼう、砂糖、還元水飴、醤油、食塩、ソルビット、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.C)、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)	60日
6	味付蓮根斜切L 7mm	中国	中国	10枚	20	-	長さ: 約110~130mm 幅: 50~70mm 厚み: 約7mm	れんこん、砂糖、液糖、醤油、食塩、タンパク加水分解物、かつおぶし、牡蠣エキス、貝柱エキス、マルトデキストリン、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素	3ヶ月 要冷蔵
7	味付根菜ダイスマックス	中国	日本	800g	10	-	ダイスカット	たけのこ、れんこん、にんじん、ごぼう、しいたけ、油揚げ、漬け原材料(砂糖、醤油、食塩、ぶどう糖、でんぷん分解物、そうだぶし、オキスターエキス)、調味料(アミノ酸等)、酸味料、カラメル色素(原材料の一部に大豆、小麦を含む)	120日 要冷蔵
8	酢蓮根・生姜ダイス	中国	日本	1kg	10	-	約3mm角	れんこん、しょうが、漬け原材料(糖類(砂糖・ぶどう糖果糖液糖)、醸造酢、梅酢、食塩)、酒精、酸味料、漂白剤(次亜硫酸Na)、野菜色素	90日 要冷蔵