商品規格書

改定日 2023年6月22日
ブランケネーゼ株式会社
TEL:072-752-7731
FAX:072-752-7735

■ 商品特性／取引条件

商品名	山芋本舗のお好み焼粉・たこ焼粉					
原材料名	小麦粉、砂糖、山芋粉末、食塩、発芽玄米粉、かつお節粉末、昆布粉末	JANコード（13桁もしくは8桁）	4977665036117			
主原料原産地名	小麦粉：国内製造 （小麦：国産）	希望小売価格（税込）	オープン価格			
使用基準のある食品添加物の名称とその使用量	なし	販売エリアの制限	なし			
内容量	300g	1ケースあたり入数	12袋			
荷姿	300g×12袋×3合	最低納品単位	3合　1甲（36袋）			
賞味期限	製造日より180日	発注リードタイム	5営業日			
保存方法	高温多湿の場所、直射日光を避け常温で保存してください	商品サイズ／重量	縦	横	高さ	重量
			45mm	115mm	195mm	310g
アレルゲン情報	（義務表示）小麦 （推奨表示）山芋	ボールサイズ／重量	縦	横	高さ	重量
			245mm	245mm	200mm	4.5kg
衛生規格	一般生菌数　1×10^{5}個/g以下	ケースサイズ／重量	縦	横	高さ	重量
			250mm	755mm	210mm	13.2kg

ターゲット	売り先	☐ フードサービス　☑ 商社・卸売　☐ メーカー　☑ 小売　☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他（右に記入→）
	お客様 （性別・年齢層等）	30～50代の主婦。無添加、化学調味料不使用にこだわった女性。 お好み焼きをする際に、山芋を擦っている、普段からこだわりを持って調理する方。
利用シーン （利用方法・おすすめレシピ等）	シンプルな原料のみを使用しているので、水分の配合率を変えるだけで、両方に使用できます。 また、余計な原材料が入っていない為、から揚げや天ぷらの衣といった揚げ物にも利用できます。 たこやき：たこ焼き粉100gに対して、水300ml、牛乳50g、卵1個を入れ、良くかき混ぜます。（20～30個分） お好み焼き：お好み焼き粉100gに対して、水100ml、卵1個を入れ、良くかき混ぜます。（2枚分） 温めた鉄板にそれぞれお好みの具材を入れ、焼き上げた後、ソースや醤油をかけてお召し上がり下さい。	
商品特徴	山芋のメーカーだからこそ、信しみなく国産の山芋パウダー（フリーズドライ品）を配合しております。こだわりの山芋でふっくらモチモチとした生地が自慢です。（山芋は長芋ではなく山の芋（つくね芋）です！） 全ての原料を国産の物を使用したプレミックス粉です。 また、無添加にこだわり、昆布粉末・カツオ粉末のみで風味づけし、化学調味料等を一切使用しておりませんので、余計な辛みなど一切感じない、プレミアムな粉です。	
注意事項	本製品製造工場では、卵、乳、大豆、さば、鶏肉、豚肉を含む製品を生産しています。 本製品は必ず加熱調理してお召し上がりください。	

■ 商品写真／記載情報

【名称】山芋本舗のお好み焼粉･たこ焼粉

【原材料名】
小麦粉(国内製造)、砂糖、山芋粉末、食塩、発芽玄米粉、
かつお節粉末、昆布粉末

【栄養成分】(100gあたり)
エネルギー 356kcal ／たんぱく質 9.7g／脂質 1.5g／
炭水化物 73.6g／食塩相当量:3.0g　※推定値

【賞味期限】枠外右側に記載

【保存方法】高温多湿の場所、直射日光を避け常温で保存してください

【販売者】ブランケネーゼ株式会社　大阪府池田市城南3-1-8
TEL:072-752-7731

【製造所】紀陽食品株式会社　大阪府高槻市大塚町4丁目11番5号