

# 商品規格書

記入日: #####

## 商品特性と取引条件

商 品 名	燕三条背脂のタレ90g							
提供可能時期 (最もおいしい時期を( )内に記載)	通年	(冬)	賞味期限/消費期限	賞味期限	製造より 180日	消費期限		
主原料産地 (漁獲場所等)	国産		JAN コード (13桁もしくは8桁)	4582514772278				
内 容 量	90g		希望小売価格	税抜	¥499	税込(切捨) 税率 8%	¥538	
1ケースあたり入数	20入		保存温度帯	常温				
発注リードタイム	3営業日(欠品時最大1か月)		販売エリアの制限	●無 ○有→				
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大		最小	1ケース/3営業日	ケースサイズ	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(φ)	
					35.7	28.7	8.8	6.1
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input type="checkbox"/> その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →							

ターゲット	売 り 先	<input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input checked="" type="checkbox"/> ギフト対応可能 <input type="checkbox"/> その他(右に記入→) (道の駅・お土産売り場)
	お客様 (性別・年齢層など)	ラーメン好き、背脂好き、ご飯のお供好き、新潟・燕三条観光客、20代～50代の男性
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	醤油ラーメンに入れば、全国どこでも燕三条背脂ラーメンを味わえます。 ごはんのにせたり、おにぎりの具にしたり、生野菜にディップしたり、チャーハンの具など、多様な使い方ができます。	
商品特徴	燕三条名物、背脂ラーメンの旨みが凝縮されたチャーシュー入りのタレ。 地元やラーメンファンの間で愛される、燕三条背脂ラーメンの独特の魚介香のこってり醤油スープの風味をご家庭で手軽に楽しめます。ご飯のお供やディップソース、調味料として、背脂ラーメンの旨みをお楽しみいただけます。	



●名称: 惣菜 ●原材料名: 豚脂(国産)、玉葱、醤油、焼豚、粒状植物性たん白、食用植物油、鷹節エキス、おろしにんにく、液体だし、鶏煮干し、砂糖、香味食用油、食塩、白湯スープ、からスープ、胡椒/調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、酸味料、カラメル色素、香辛料抽出物、pH調整剤、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉を含む) ●内容量: 90g ●賞味期限: キャップ上に記載  
 ●保存方法: 直射日光を避け、常温で保存 ●販売者: 株式会社プラスワイス 新潟県三条市柳川新田997 TEL0256-47-1919 ●製造者: ベルフーズ株式会社 新潟県新潟市西区木山66番地 TEL025-239-3252  
 ●栄養成分表示(1瓶90gあたり) 熱量: 233kcal、たんぱく質: 5.9g、脂質: 20.6g、炭水化物: 6.1g、食塩相当量: 3.4g  
 ※ 脂分が白く固まる場合がありますが、品質には問題ありません。よくかき混ぜてご使用ください。  
 ※開封後は冷蔵庫で保存しお早めにお召し上がりください。

### アレルギー表示(特定原材料)

※使用している項目に□、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かき、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input checked="" type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵、 <input checked="" type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生	表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> アーモンド、 <input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いか、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input type="checkbox"/> 牛肉、 <input type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ、 <input type="checkbox"/> さば、 <input checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input checked="" type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ <input checked="" type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> マカダミアナッツ <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン
備 考	(当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入) 本工場では、卵、アーモンド、牛肉、ごま、さけ、りんご、ゼラチンを含む製品も生産しております。		

## 生産・製造工程アピールポイント ※農産物の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

新潟5大ラーメンの1つ、燕三条背脂ラーメンを表現するために、実際の背脂を使用し、こってりかつ、煮干しの出汁が効いた奥深い味を再現しました。他にも燕三条背脂ラーメンの特徴の一つの玉ねぎやチャーシューなど、実際のラーメンに使われている具材も入っており、ラーメン風味の再現にこだわって作られています。

製造工程表をもとに管理項目にチェック表を設け誰でも製造が行えるような体制となっている。蒸気圧カニャーダーで1ロット調理可能で、自動充填機、自動キャップを経て重要管理ポイントである包装後のポイル殺菌を行っている。その後も発送作業での目視チェックや自動シュリンク、自動ラベラーにてラベル貼り付けを行っている。

連絡先	株式会社プラスワイス	担当	食品事業部 芳賀聡
代表者氏名	中川 勇太	担当直通Tel	090-3519-0881
会社住所	955-0002新潟県三条市柳川新田997	Fax	050-3730-7574
工場住所	955-0832新潟県三条市直江町三丁目2604-1-2	e-mail	haga@plusvs.co.jp