

FCP商品規格シート



商品特性とお取引条件

商 品 名	日光山麓 鹿沼在来そば二人前そばつゆ付						
最もおいしい時期	11月～秋の新そば	賞 味 期 限	賞味期限	D+10	解凍後冷蔵		
主原料産地 (漁獲場所等)	鹿沼産そば粉	売 価 (本 体)	1100円				
内容量	400g(めん260g, ざる用ストレートそばつゆ70g×2)	1パック原価(本体)					
		1ケース原価(本体)					
1ケースあたり入数	24コ (混載可)	保 存 温 度 帯	冷蔵	▼			
発注リードタイム関東	2日前	販売エリアの制限	○ 無 ● 有→ 首都圏				
最低ケース納品単位	1C/S	ケースサイズ(重量)	縦(寸) ×	横(寸) ×	高さ(寸)	重量(kg)	
			40.0	30.0	30.0	10kg	
認証・認定機関の 許認可(商品・工場等)	<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 checked="" type="checkbox"/> その他→ 農林水産省地理的表示GI第136号鹿沼在来そば使用						

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	<input type="checkbox"/> フードサービス <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> 小売 <input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	40代以上のそば通のご夫婦
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	茹であげ～水洗い後に‘氷水’で絞めてください。しなやかな細切りの、のど越しが格別に変わります。小粒在来そばならではの味わい深い細切り田舎そば。はじめは、何もつせずに【コソバ】の味わいをお楽しみください。	
商 品 特 徴	農林水産省地理的表示GI第136号鹿沼在来そば使用。近代以前から日光連山南麓の鹿沼中山間地で栽培されてきた小粒の在来種は、そばの甘み・香味が特徴。挽きぐるみの田舎そばに仕上がっています。	
使 用 方 法	石臼自家製粉の挽きたて、打ちたての生そばです。茹で時間は、1分半～2分。水洗い後の仕上げに氷水で絞めてください。茹で湯は、おいしい蕎麦湯になります。	

商品写真

アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑

えび かにか 小麦 そば 卵 乳 落花生