

# 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 早刈り花そば®二人前そばつゆ付						
最もおいしい時期	7月~夏の新そば、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)	栃木県産そば粉	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→ <b>平成29年度全国そば優良生産表彰生産者：渡辺 茂氏</b> 国 <b>の農商工等連携認定事業者</b>						

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。新そばならではの青みのある細切り。はじめは、何もつけずに新そばの味わいをお楽しみください。	
商 品 特 徴	日光山麓の4月中旬に播種~6月下旬収穫の夏の新そば。秋そばは、8月下旬播種~10月下旬収穫。コンバイン収穫から乾燥機まで15分以内のピストン輸送と独自の乾燥温度により革新的に品質を向上させた新そばです。青みがかったきれいな色合いのさわやかな風味の細切りそば。	
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

日光 早刈り花そば	
名称	なまそば (ストレートそばつゆ)
原材料名	麵[そば粉(そば(栃木県産))、小麦粉、小麦蛋白、食塩、醸造酢]、つゆ[しょうゆ(国内製造)、みりん、鰹削り節、鰹節エキス、砂糖、魚介エキス、発酵調味料、さば削り節、昆布エキス、酵母エキス]、(一部にそば・小麦・大豆・さばを含む)
内容量	400g(めん260g)
賞味期限	2025.5.29
保存方法	要冷蔵 10℃以下
使用上の注意	賞味期限内にお召しあがりください。
製造者	米山そば工業株式会社 栃木県鹿沼市武子1900-5 TEL 0289-65-3531
栄養成分表示 なまそば一人前130g・そばつゆ70mlあたり(推定値) エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量 388kcal 14.0g 2.5g 77.7g 2.6g	

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    ☑ 小麦    ☑ そば    ☐ 卵    ☐ 乳    ☐ 落花生