

商品画像					
商品名	うなぎ生姜	四万十鮎のアヒージョ	四万十鮎の甘露煮風	うなぎ缶詰蒲焼	うなぎ缶詰きざみ
JANコード	4945820006503	4945820004417	4945820004424	4945820006954	4945820006961
規格	80g	90g	90g	80g	75g
希望小売(税抜)	880	1320	1320	2200	2000
入り数	40	40	40	20	20
温度帯	常温	常温	常温	常温	常温
賞味期限(日)	180	1095	1095	1095	1095
商品コメント	高知県産うなぎの蒲焼と有機栽培黄金生姜のご飯の素です。	四万十鮎を、ニンニクのスライスと唐辛子でオイル煮に。五感にインパクトを放つ一品です。	四万十鮎を黒潮町産黒糖と高知県産生姜でやさしく煮込みました。上品な味わい	国産うなぎの蒲焼の缶詰。弊社ならではの甘めのたれで柔らかくボリュームある缶詰にしました。	国産うなぎの蒲焼きざみで缶詰にしました。チラシや、ひつまぶし、料理の具材としても使えます。
商品画像					
商品名	鮎のうるか	鮎の卵うるか	TOSA premium 酒盗	TOSA premium からすみ	四万十の焼鮎だしの佃煮
JANコード	4945820035305	4945820035343	4945820035404	4945820035428	4945820003076
規格	40g	30g	40g	15g	80g
希望小売(税抜)	880	1100	770	2000	680
入り数	30	30	30	30	40
温度帯	常温	常温	常温	常温	常温
賞味期限(日)	365	365	365	180	365
商品コメント	鮎の内臓と室戸海洋深層水塩で作る本格鮎の塩辛。通好みです。アンチョビのような使い方が可能	貴重な卵だけをうるかにした卵うるかです。原料は卵と塩だけ。	鰹の内臓の中でも胃の部分だけをきれいに洗浄し、塩だけを使って発酵させたこだわりの塩辛。	天日干しにしてじっくりと水分を抜いた後、加熱によりパラッと仕上げた貴重な国産からすみのフレーク	国産あまのりを四万十の焼鮎だしを用いて炊き上げたしっかり目の佃煮です。
商品画像					
商品名	四万十ポークの豚みそ	焼鮎醤油120ml	焼鮎ゆずポン酢120ml	四万十たまり醤油120ml	
JANコード	4945820007517	4945820002338	4945820002352	4945820002376	
規格	90g	120ml	120ml	120ml	
希望小売(税抜)	680	420	440	400	
入り数	24*2	30*2	30*2	30*2	
温度帯	常温	常温	常温	常温	
賞味期限(日)	270	540	365	720	
商品コメント	四万十ポークのあらびきと高知県産生姜のご飯のお供。ごはんがすすみます。	炭火で焼き上げる焼鮎よりだしをとり、本醸造醤油とあわせてだし醤油。まろやかな舌触りの醤油	焼鮎醤油と高知県産ゆずをふんだんに使用したゆずポン酢。ゆずの風味が違います。	当地で使われるたまりを使用したさしみ醤油。煮付け、照り焼きなどに使いやすい。	

その他商品につきましてはご連絡ください。

四万十生産(有) 福家 メール fuke@simanto.ecnet.jp 携帯090-5149-4010