

【金ごま本舗】商品詳細

金ごま本舗株式会社 TEL 0797-80-4150・FAX 0797-80-4153

2018年6月現在

商品名称	金ごまぼんず315g	規 格	315g	税抜売価	680円												
JANコード	4947147006778	賞味期限	180日	ケース入数	15												
商品正面写真	商品裏面写真	一括表示ラベル		本品10g当りの栄養成分													
		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%;">名 称</td> <td>金ごま入りぼんずしょうゆ</td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> <td>本醸造醤油(小麦、大豆含む) 金ごま純ねりごま、たんぱく加水分解物(大豆を原料とする)、三温糖、ゆず果汁、醸造酢、かつお、昆布、食塩</td> </tr> <tr> <td>内 容 量</td> <td>315g</td> </tr> <tr> <td>賞味期限</td> <td>枠外下部記載</td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> <td>直射日光を避け、常温で保存</td> </tr> <tr> <td>販 売 者</td> <td>金ごま本舗株式会社 兵庫県宝塚市山本中3丁目19-26</td> </tr> </table>		名 称	金ごま入りぼんずしょうゆ	原材料名	本醸造醤油(小麦、大豆含む) 金ごま純ねりごま、たんぱく加水分解物(大豆を原料とする)、三温糖、ゆず果汁、醸造酢、かつお、昆布、食塩	内 容 量	315g	賞味期限	枠外下部記載	保存方法	直射日光を避け、常温で保存	販 売 者	金ごま本舗株式会社 兵庫県宝塚市山本中3丁目19-26	エネルギー	13.8kcal
		名 称	金ごま入りぼんずしょうゆ														
原材料名	本醸造醤油(小麦、大豆含む) 金ごま純ねりごま、たんぱく加水分解物(大豆を原料とする)、三温糖、ゆず果汁、醸造酢、かつお、昆布、食塩																
内 容 量	315g																
賞味期限	枠外下部記載																
保存方法	直射日光を避け、常温で保存																
販 売 者	金ごま本舗株式会社 兵庫県宝塚市山本中3丁目19-26																
		たんぱく質	0.58g														
		脂質	0.61g														
		糖質	1.49g														
		食物繊維	0.11g														
		ナトリウム	0.216g														
		灰分	0.62g														
		水分	6.59g														
使用上の注意		原材料詳細情報		10g当りの塩分相当量													
開封後は、お早めにお召し上がりください。		本醸造醤油、金ごま純ねりごま(トルコ産)、たんぱく加水分解物、三温糖、ゆず果汁:高知県		Na 0.216g×2.54=0.549g													
				100g当り栄養成分分析成績表													

商品特徴	POPコピー例(30字以内)	アレルギー物質	
おいしさを極めたぼんずに、風味満点の金ごま純ねりごまを加えたごまだれタイプのぼんず。	風味満点の金ごま純ねりごまを加えた金ごまぼんず。	義務項目	推奨項目
		小麦	ごま、大豆
ピースサイズ	ボールサイズ	ケースサイズ	
65×65×173(横×縦×高さmm)		350×220×200(横×縦×高さmm)	
ピース重量	ボール重量	ケース重量	
374g	-	5.86kg	
材質:ペットボトル		材質:段ボール	

【商品開発物語、一寸いい話等】
<p>長い年月、本当においしいぼんずを追い求めていましたが、やっと究極のぼんずを探し求め、究極の金ごまねりごまとの出会ができました。</p> <p>夏のメニュー提案:冷しゃぶ、豆腐サラダ、サラダそうめん、サラダうどん、サラダ冷麺等の我が家の新メニュー。</p> <p>一寸長い商品説明</p> <p>高知県産のゆず、高知のかつお、高知の海洋深層水を使って造った本醸造醤油、に昆布だしを加え、化学調味料や添加物も一切使用しないこだわりのオリジナルのぼんずに仕上げました。さらに、当社の長い年月をかけて開発した遠赤焙煎した金ごま(いりごま)を限りなくぬめらかにすりつぶした何も足さない・何も引かない金ごま純ねりごまを贅沢にブレンドしました。本当のおいしさを極めた「ゆずぼんず」と他に類の無い「金ごま純ねりごま」の風味が相互に働きかけ主役であるお客様のお選びのメニューを引き立てます。</p>