

(JANコード):

商品名: 有機原木冷凍椎茸シェフのソースを添えて!!

販売者名: 田中椎茸

- (1)仕様: 加工時に水を使用する商品は水を除いた配合比 (2)アレルギー: アレルギー物質把握のため、加工助剤を含む原材料の明細記入  
 (3)遺伝子組換え: 対象農産物を主な原材料として使用した場合は、原材料名並びに区分として「組換え」、「非組換え」、「不分別」を記載  
 (4)配合記載方法: 配合比Bは、「A一次原材料名」に記載した原材料中に占める二次原材料の配合%を記載

A 一次原材料名		B 二次原材料名		原材料情報		
有機原木椎茸	A 配合比 (100%)	※一次原材料欄に複合原材料を記載した場合はその原材料名を記載して下さい		B 配合比 (%)	田中椎茸 邊木園浩子	原産地 宮崎県 特徴 有機原木椎茸

※栄養成分分析表を添付して下さい。

--	--	--	--

アレルギー物質含有状況	【表示義務 7品目】	【準特定 20品目】
	<input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳 <input type="checkbox"/> そば <input type="checkbox"/> 小麦 <input type="checkbox"/> えび <input type="checkbox"/> 落花生 <input type="checkbox"/> かに	<input type="checkbox"/> あわび <input type="checkbox"/> いか <input type="checkbox"/> いくら <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば <input type="checkbox"/> ゼラチン <input type="checkbox"/> 牛肉 <input type="checkbox"/> 豚肉 <input type="checkbox"/> 鶏肉 <input type="checkbox"/> パナナ <input type="checkbox"/> もも <input type="checkbox"/> りんご <input type="checkbox"/> オレンジ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ <input type="checkbox"/> くるみ <input type="checkbox"/> やまいも <input type="checkbox"/> まつたけ <input type="checkbox"/> 大豆 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> ごま

【商品表画像添付】



【商品裏画像添付】

※一括表示等がわかるよう添付下さい



有機原木冷凍椎茸	
名称	有機原木椎茸
原産地名	宮崎県

【商品説明】 味・品質・外観(商品形態、ネーミング、パッケージ)・物語性(こだわり、素材、背景)等

有機原木冷凍椎茸は原木椎茸の美味しさを1年中味わっていただきたいという思いから生まれました。原木椎茸が1番美味しい時期(1月~3月頃)に収穫して、肉厚の椎茸だけ選別したものを瞬間冷凍し風味や食感を閉じ込めています。

冷凍することによりコクと旨味が凝縮・熟成されており、生椎茸以上の味わいを堪能できます。使い方も簡単で冷凍庫から取り出してたった5分程自然解凍するだけで生椎茸と変わらずお使いいただけます。この冷凍椎茸は有名なシェフの皆様にも大好評を頂き、お使いいただいています。

そこでプロのシェフのお力添えを頂きソースを開発して冷凍椎茸にセットする事で、焼く・蒸すなり加熱して頂いて、プロの味わいを家庭で食する。椎茸は100%自家生産有機原木椎茸です。

※バラは1kgを1袋につめたもの(15枚前後) ケースは1枚ずつ個別の袋入り(直径7cm以上の物8枚~12枚)