

## 商談カード

商品名	志摩ブランド認定 あおさ塩ようかん 大	企業名	菓子工房 シマヤ
		<p><b>【商品の特徴】</b> あおさ海苔入り塩ようかん。甘さひかえめで、磯の香り豊かな塩味の羊羹です。塩は「真珠の塩」を使用 真珠の故郷英虞湾を抱える志摩市は、あおさ海苔(ヒトエグサ)の生産日本一です。この特産物を生かした商品として誕生しました。</p> <p><b>【商品のこだわり】</b> あおさ海苔をふんだんに使った磯の香りの塩羊羹です。お菓子とアオサの取り合わせは、アオサの香りが強いために難しいものでした。磯臭さを抑えつつ、あおさの香りを残すために少量の抹茶を使い、コクを出すために小豆漉し餡を加えました。これらを丹念に練り合わせ、味わいの濃厚なタイプの羊羹ができあがりました。また伊勢志摩の海にちなんで、塩味にしました。</p> <p><b>【その他】</b> 塩は南伊勢町の「真珠の塩」を使っています。磯の香り豊かな、後を引く味わいです。是非ご堪能ください</p>	
商品規格 内容量・外寸	長さ 20.5cm×幅 6cm× 高さ 3.5cm 総量 450g (内容量 420g)	主要原材料名	砂糖、テボ豆(白餡)、小豆、寒天、塩、あおさ、抹茶、トレハロース
希望小売価格	1,150円(税抜き)	卸売価格	800円(税抜き)
主原料産地(県名等)	三重県	送料	要相談
供給可能時期	通年	振込手数料	要相談
食品添加物	なし	発注リードタイム	日以内
保存方法(温度帯)	常温	返品対応	不可 ※( 要相談 )
賞味期限 (又は消費期限)	製造日より1年	サンプル提供	可
荷姿・最小受注単位	20本	カタログ提供	不可
アレルギー表示	表示義務7品目		
	通 達18品目		
JANコード	4582376460115		
その他・添付資料	【真珠の塩】 三重県南伊勢町産の海水塩。熊野灘の海水に真珠貝と真珠を共に平釜で煮込んだミネラル豊かな天然塩。		