

商品概要書

商品名	おだしでマクロビぐらし	
発売日(出荷可能日)	2019年8月20日(火)	
JANコード	4967265502457	
賞味期間	製造日より1年	
参考上代(税別)	オープン価格	
量目/荷姿及びケース入数	6g×15P/12入	
商品サイズ 幅*高*奥行(mm)	140*230*41	
ケースサイズ 縦*横*高さ(mm)	195*420*115	
商品1つあたり重量/1ケースあたり重量	95g/1.5kg	
原材料	昆布(北海道産)、乾しいたけ	
商品特徴	<p>■マクロビとは？ 穀物や野菜、海藻といった日本の伝統食を基本とした食事をとることで、自然と調和をとりながら、からだthat喜ぶ暮らしを実現すること。</p>  <p>■植物性素材のみを使用、調味料不使用 ベジタリアンやマクロビ実践者に使っていただきやすいように、植物性素材のみで構成されています。調味料を添加していませんので、減塩生活にもつながります。</p> <p>■こだわり素材使用、本格的な味わい</p>  <p>こだわりの九州産原木干し椎茸と天然利尻昆布を使用しています。特に、流通経路がかなり限られている天然利尻昆布は、プロの料理人でもなかなか手に入れることができません。かつお節等魚介系のだしを使用していなくても、力強い「だし感」をしっかり味わうことができます。</p> <p>■「水出し」で夏場も活躍</p> <p>だしパックは通常、秋～冬にかけて売れる商品であり、夏場はそうめん関係のめんつゆが多用される為、だしパックの売上としてはどうしても落ち込んでしまいます。「おだしでマクロビぐらし」は、水出し対応の製品であるため夏場でも活躍の用途が広がります。特に、植物性原料のみを使用した麺つゆ製品はほとんど市場に出回っていない為このだしパックは重宝されると考えられます。</p> 	