

富士山世界文化遺産のまち富士宮

にじます「餃 THE 鱒」のご紹介

商品特性と取引条件

商品名	富士宮にじます学会認定 冷凍「餃 THE 鱒」(ギョ〜ザ〜マス)		
主原料産地	静岡県富士宮地場産 他	賞味期限	製造日+12ヶ月
JANコード	市販用冷凍パックに表示	保存温度帯	冷凍保存 (-18℃)
内容量	1ヶ22g (30×80×35mm)	販売エリア	全国
希望小売価格	ご商談の上	調理方法	焼き・蒸し・揚げ・スープ・水餃子 鍋料理の具材
リードタイム	1週間程度	ケース入数	業務用1ケース=448ヶ(1トレイ(14ヶ)×8)×4合 市販用1ケース=480ヶ(1トレイ(12ヶ×10)×4合)
最低ロット	箱×4合×1甲より 当社からヤマトクール便(配送料別)にて出庫致します。	ケースサイズ <単箱×4合>	業務用(単) W:330mm D:245mm H:145mm 市販用(単) W:340mm D:235mm H:170mm
商品ポイント	〈地場産品〉-富士山麓グルメー 富士山の湧水育ち!! 富士宮市の魚として認定!! 日本一の生産地富士宮!! 『にじます』の豊富な栄養バランスが人の体にとっても良く、お得な、美味しい、ヘルシーなギョ〜ザ〜マスです。		
ターゲット	富士宮やきそばとコラボに! 学校給食(食育献立)に。 カロリー控えめ(1ヶ22g 当たり 40kcal)なので介護食に。富士宮のお土産にもオススメ。		

商品紹介 平成25年4月商品リニューアル! 皮をソフトなホワイトに変更。市販用パッケージ包装もリニューアルしました。



名称	餃 THE 鱒 (ギョ〜ザ〜マス)
原材料名	※にじます+野菜のみ(肉、にんにく不使用) 野菜(キャベツ、にら、ねぎ、しょうが)、ニジマス、小麦粉加工品、パン粉、白みそ、しょうゆ、植物油、みりん、かつおだし汁、ごま油、砂糖、食塩、皮(小麦粉、でん粉、植物油、粉末状植物性たん白、食塩)、加工でん粉、ソルビトール、(原材料の一部に大豆を含む) ※合成保存料・着色料・化学調味料等々の添加物は使用していません。
内容量	市販用: 264g (22gx12ヶ)
栄養表示(100g 当たり)	エネルギー 182kcal、たんぱく質 6.3g、脂質 3.6g、炭水化物 29.9g、ナトリウム 362mg、鉄 0.6mg、カルシウム 28mg、カリウム 166mg
アレルギー物質	乳、小麦、大豆、ごま

企業紹介・商品開発メンバー

企業名	株式会社 東食品
特徴・優位性	富士宮産「にじます」と国産野菜のみを具材にした和風タイプの魚ギョ〜ザ! 水道水やため池では生きられないにじますは、天然ミネラルを多く含む富士山の湧水(水温 15℃以下)で育てました。また、本品は富士宮市内の中学生が考案した「にじますギョ〜ザ」を基に生まれた新商品です。
商品開発メンバー	『静岡県経営革新事業認証』 商品命名: 富士宮やきそば学会 渡辺英彦会長 原料供給: 富士養鱒漁業協同組合 物流販売元: (株) 東食品 富士宮にじます学会認定品 NPO 法人まちづくりトップランナーふじのみや本舗

市の魚として制定

富士山の湧水で育ち日本一の生産量を誇る
アタマに効いて、カラダに良い にじますの組成

にじますに多く含まれるDHAやEPAは、血栓を防ぎ、血液をさらさらにして血流をよくするはたらきがあります。DHAは脳の発達や知能指数にも関係すると言われ、さらに老化やガンの抑制効果などがあるとの報告があります。EPAはコレステロールの分解に効果があると言われています。

- ☑アタマがよくなる
- ☑血液をきれいにする
- ☑強い筋肉をつくる
- ☑目の健康を守る
- ☑ストレスをやわらげる
- ☑肌を美しくする
- ☑丈夫な骨をつくる
- ☑貧血を防ぐ
- ☑心臓・肝臓を強くする
- DHA (ドコサヘキサエン酸)
- EPA (エイコサペンタエン酸)
- タンパク質
- ビタミンA
- ビタミンB
- ビタミンE
- カルシウム
- 鉄
- タウリン



TEL 0544-24-4730 URL <http://www.azumafood.com/>
FAX 0544-24-4729 Mail info@azumafood.com