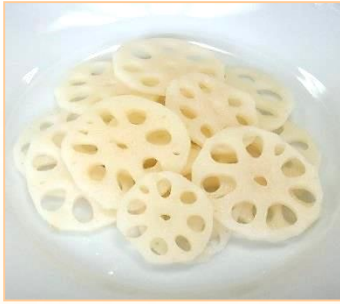
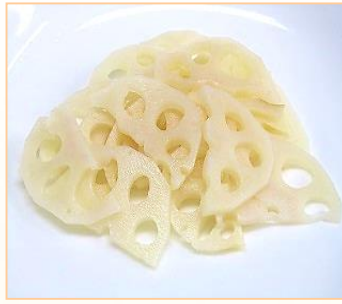


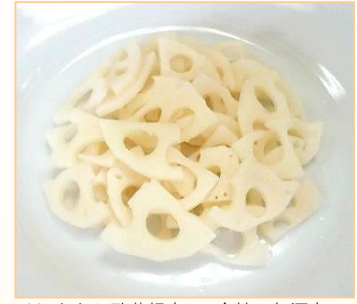
酢れんこんシリーズ②



10. ちらし酢蓮根白 全糖・無漂白



11. ちらし酢蓮根白1/2 全糖・無漂白



12. ちらし酢蓮根白1/4 全糖・無漂白



13. つぶつぶ酢蓮根白 全糖・無漂白



14. かつらむき蓮根 (白・赤)

規格

NO	商品名	原料 原産地	加工 地	内容量	入数	入個数	規格	原材料名	賞味 期限
10	ちらし酢蓮根白 全糖・無漂白	中国	日本	1Kg	10	約250~350枚	直径 約50mm以下 厚み 約2~3mm	れんこん、漬け原材料〔糖類(砂糖・ぶどう糖果糖液糖)、醸造酢、食塩〕/酸味料	150日 要冷蔵
11	ちらし酢蓮根白1/2 全糖・無漂白			1Kg	10	-	1/2カット 厚み 約2~3mm		
12	ちらし酢蓮根白1/4全糖・無漂白			1Kg	10	-	1/4カット 厚み 約2~3mm		
13	つぶつぶ酢蓮根白 全糖・無漂白			1Kg	10	-	約10×10×2.5~3.5mm		
14	かつらむき蓮根 (白・赤)			1kg	4	-	直径 約220cm/100g 厚み 約1mm 幅: 約50~60mm	れんこん、漬け原材料(食塩、食酢、砂糖)/ソルビット、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、甘味料(ステビア)、保存料(ソルビン酸K)、漂白剤(次亜硫酸Na)、ミョウバン、着色料(赤105) ※着色料は赤色のみ使用	90日