

酢れんこんシリーズ



1. 酢れんこん白 L・M・S
赤 M・S



2. ちらし蓮根 (白・赤)



3. 花れんこん (白・赤)



4. 花ちらし (白・赤)



5. 桜花れんこん



6. 梅花れんこん



7. ミニ花ちらし赤



8. 梅花れんこんホール



9. 花ちらし梅酢3ミリ

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 | |
|----|---------------------------|-----------|---------|----------|---------------------|--|--|---|----------|-------------|
| 1 | 酢れんこん 白 L・M・S 赤 M・S | 中国 | 日本 | 1Kg | 10 | L : 約50~60枚 M : 約60~80枚 S : 約80~100枚 | 直径 L : 約60mm以上 M : 約50~63mm S : 約55mm以下 厚み 約7mm | 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106) ※着色料は赤色のみ使用 | 90日 | |
| 2 | ちらし蓮根 (白・赤) | | | 1Kg | 10 | 約250~350枚 | 直径 約50mm以下 厚み 約2~3mm | | | |
| 3 | 花れんこん (白・赤) | | | 800g | 10 | 約50~60枚 | 直径 約50~70mm 厚み 約7mm | | | |
| 4 | 花ちらし (白・赤) | | | 500g | 15 | 約60~80枚 | 直径 約40~60mm 厚み 約4~5mm | 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 | | |
| 5 | 桜花れんこん | | | 800g | 10 | 約45~60枚 | 直径 約50~70mm 厚み 約7mm | | | |
| 6 | 梅花れんこん | | | 800g | 10 | 約45~60枚 | 直径 約50~70mm 厚み 約7mm | | | |
| 7 | ミニ花ちらし赤 | | | 500g | 15 | 約180~220枚 | 直径 約30~50mm 厚み 約2~3mm | 直径 約30~50mm 厚み 約2~3mm | | ※着色料は赤色のみ使用 |
| | | | | 60g | 20×2 | 約25~35枚 | | | | |
| 8 | 梅花れんこんホール | | | 1Kg | 10 | 約4~6本 | 直径 約50~70mm | | | |
| 9 | 花ちらし梅酢3ミリ | 500g | 15 | 約90~100枚 | 直径 約40~60mm 厚み 約3mm | | れんこん、漬け原材料 (梅酢、食塩、食酢、砂糖) / ソルビット、酸味料、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)、野菜色素 | | | |