



Vegan, HALAL TOSA - SUSHI

土佐
寿司



みょうが たけのこ こんにゃく



ヴァーガンやムスリムの方も大丈夫
ゆず香る酢飯の
プラントベースの寿司
すべて国産原材料使用
電子レンジでチンして簡単に食べられます

しいたけ りゅうきゅう



必ず電子レンジで加熱してお召し上がりください

(※自然解凍、冷蔵庫解凍では、お米が白蟻化してしまい美味しくありません)



 600W...3分
500W...3分40秒
加熱の目安

封に切れ目を入れて
電子レンジで加熱する



加熱後15分程度放置して
あら熱をとる



あら熱がとれたら開封して
お召し上がりください



KURAYA
KOEMON

TOSAYAMADA SHOPPING CENTER Co.,Ltd

222, sakaemachi, tosayamadacho, kami-city,
kochi, JAPAN, 782-0039

URL <https://tabegoro.shop/collections/tosashushi>
E-mail tabegoro@value-tsc.jp



商品規格書

商品名	ヴィーガン・ハラール 土佐寿司 ゆずの山	販売地域	日本、アジア		
		ターゲット	メインターゲットは25歳以上の大人の女性 ベジタリアン、ヴィーガン、ムスリムの方		
JANコード	4570072178304	内容量	8カン	オケージョン	ご家庭用、置き型 社食、ギフト
		入数	12×2	個装寸法	130×178×35mm
発売日	2023年10月	種類別名称	寿司	外装寸法	230×570×260mm
		賞味期限	製造後10ヵ月	総重量	6.8kg
		賞味期限	製造後10ヵ月	保存条件	-18℃以下



メディア	
開発背景	<p>ゆず香るプラントベースの寿司を世界へ 高知の中山間エリアで昔から食されてきた「土佐の田舎すし」は、柚子香る酢飯のプラントベースの寿司です。その特徴を生かしヴィーガン・ハラールフードにしました ジャパンハラール協会認定ハラールフードです</p>
製品特徴	<p>シャキシャキ、クニクニ食感が楽しい！ たぶん食物繊維がたっぷりのハズ！</p> <p>日本一の柚子の産地 高知県の伝統料理、土佐の田舎すしを冷凍にしました。柚子の効いた酢飯に、野菜やこんにやくをネタにしたプラントベースの寿司です。冷凍ですので世界中に輸送ができます。電子レンジでチンすればいつでも食べられます。</p> <p>解凍は必ず電子レンジ加熱してください。 加熱の目安は、600Wで3分、または500Wで3分40秒 加熱後15分放置して粗熱がとれてからお召し上がりください。</p> <p>出汁は野菜ブロス、砂糖は国産てんさい糖 ハラール醤油、みりん風調味料を使用</p>
原材料名 アレルギー	<p>酢飯（国産米使用）、りゅうきゅう甘酢漬け、たけのこ煮、みょうが甘酢漬け、味付こんにやく、味付け椎茸、ゆず果汁／増粘剤（加工でん粉）、水酸化カルシウム、トレハロース、保存料（安息香酸Na）、（一部に大豆を含む）</p>
包材	内装：プラスチック 外造：段ボール

栄養成分表示（100g）あたり	
エネルギー	115kcal
たんぱく質	2.2g
脂質	1.1g
一飽和脂肪酸	—
コレステロール	—
炭水化物	25.1g
食塩相当量	1.1g
（推定値）	

※製造工場では、小麦、卵、乳、えび、かにを使用した製品を作っています。



KURAYA
KOEMON

株式会社土佐山田ショッピングセンター
〒782-0039 高知県香美市土佐山田町栄町222
担当：石川 靖 mail : isikawa417@value-tsc.jp
tel : 0887-52-2131
URL : <https://value-tsc.jp/>

