

【食品部門】「料理王国100選 2027年度版」応募用紙

貴社名	株式会社○×商事		
担当部署	食品事業部	担当者氏名	鈴木 花子
担当者E-mail	hanako@yahoo.com	担当者携帯	090-1234-5678
電話番号	03-1234-5678	FAX番号	03-1234-1111
ホームページ	http://www.cuisine-kingdom.com		
担当部署 住所	〒103-0014	東京都中央区日本橋蠣殻町1-5-6	
本社住所	〒	同上	
代表者氏名	山田 太郎	代表的な商品	ソース、ケチャップ
資本金	1,000万円	設立年	2000年1月
申込の意気込			

正式品名 (紙面掲載用)	料理王国特製オイスターソース	内容量	250ml
食べ方・調理法	○×商事 お客様相談センター	価格(税別)	1,000 円(税別)
保存方法 (冷凍/冷蔵/チルド/常温)	常温保管(開封後は要冷蔵)	原産国/製造地	日本
賞味期間 消費期限	常温1年	発売開始日	2010年 5月
原材料名	かきエキス、砂糖、しょうゆ、魚醤(魚介類)、ほたてエキス、食塩、でん粉、発酵調味料、調味料(アミノ酸等)、酒精／カラメル色素、糊料(キサンタン)		
旬の時期	特になし	試食時の注意 (商品のみを試食)	味が濃いので少量提供

●おすすめの食べ方 **原稿作成の参考にさせていただきます。**
料理の風味を生かす大きな役割となるため、炒め物に適している。肉料理や野菜料理に最適。

●商品特徴 **原稿作成の参考にさせていただきます。できるだけ詳しく具体的に、商品の魅力をお知らせください。**
オイスターソースは、「レタスオイスターソース」、「チンゲン菜オイスターソース」など炒め料理に多く用いられる。
オイスターソースの主原料となるカキは、ビタミン、カルシウム、鉄分、たんぱく質が豊富に含まれ、「海のミルク」と呼ばれるほど栄養成分が高い。
特にこの商品は北海道厚岸産のカキを原材料とし、加工まで全て産地である北海道厚岸で行うため、鮮度が高い状態でカキエキスを取り出し、加工が行えることが特長。
国産のカキを使用することでお客さまより信頼をいただき、口コミで販売個数は伸びている。
【その他詳細は、弊社HP、またはメール添付の資料確認ください】

※ご記入いただいた内容について、弊社からの事務連絡のほか、その他ご案内に使用させていただく場合がございます。

【食品部門】「料理王国100選 2027年度版」応募用紙

●画像(枠内におさまるサイズにリサイズして貼付・3点以内 サイズの縦横規程はありません。)
※選出後、誌面掲載の際は、弊社にてあらためて商品撮影を行います。

【画像1】

【画像2】

【画像3】

※12月6日時点でパッケージの仕様が変更される場合は新しい画像をお送りください。
※ご記入いただいた内容について、弊社からの事務連絡のほか、その他ご案内に使用させていただく場合がございます。