

商 品 説 明 書

メーカ一	株式会社ヤマモ水産
製 造 工 場	山口県下関市彦島西山町4-15-33
工 場 責 任 者	栗屋 慎二
連 絡 先	TEL 083-266-0252 FAX 083-266-8517
作 成 日	2022年02月14日

商 品 明 細	品 番	AN01	取扱い	通年商品
	品 名	あんこう鍋セット		
	お召上がりの目安	2人前		
	納品方法	産地直送		
	保冷区分	冷 凍		
	梱包サイズ	300x300x120mm		
	包装重量	約1.0kg		
	包装形態	化粧ダンボール		
	保存温度	要冷凍-18℃以下		
	消費期限	D+179		
	産地表示	あんこう：山口県		
製 品 安 全 確 認	自社品質検査	実施あり		
	従業員検便検査	実施あり		
	金属探知機	実施あり		

原材料・添加物・アレルギー表示

	内 容	内容量	備 考	アレルギー	原産地	仕入先
原 材 料	あんこう鍋	500 g	【鍋用】切身：アラ＝4：6	—	山口県	森本商店
	あんこう鍋スープ Wボン酢	60g×2 5個	希釈タイプ ボン酢・もみじおろし	大豆・小麦 大豆・小麦	国内製造 日本	宮島醤油 ヤマカ醤油
※冷蔵出荷品には蓄冷剤が付属します。						

社名表記	外箱、一括表示、パンフレット（価格表示無）にヤマモ水産の表記有
------	---------------------------------

商 品 説 明

水揚げ量日本一を誇る下関漁港で水揚げされたあんこうを使用。あんこうは、ほとんど捨てるところのない魚ということで有名で、「身・皮・肝・胃・エラ・卵巣・トモ（ヒレ）」をあんこうの七つ道具と呼びます。部位によって違う味と食感が楽しめ、淡白でコラーゲンたっぷりなのに低カロリーです。
--

商 品 説 明 書

メーカ一	株式会社ヤマモ水産
製 造 工 場	山口県下関市彦島西山町4-15-33
工 場 責 任 者	栗屋 慎二
連 絡 先	TEL 083-266-0252 FAX 083-266-8517
作 成 日	2022年02月14日

商 品 明 細	品 番	AN02	取扱い	通年商品
	品 名	あんこう鍋セット		
	お召上がりの目安	4人前		
	納品方法	産地直送		
	保冷区分	冷 凍		
	梱包サイズ	300x300x120mm		
	包装重量	約2.0kg		
	包装形態	化粧ダンボール		
	保存温度	要冷凍-18℃以下		
	消費期限	D+179		
	産地表示	ちり：長崎県・熊本県		
製 品 安 全 確 認	自社品質検査	実施あり		
	従業員検便検査	実施あり		
	金属探知機	実施あり		

原材料・添加物・アレルギー表示

	内 容	内容量	備 考	アレルギー	原産地	仕入先
原 材 料	あんこう鍋	500 g × 2	【鍋用】切身：アラ＝4：6	—	山口県	森本商店
	あんこう鍋スープ Wボン酢	60g×2 5個	希釈タイプ ボン酢・もみじおろし	大豆・小麦 大豆・小麦	国内製造 日本	宮島醤油 ヤマカ醤油
※冷蔵出荷品には蓄冷剤が付属します。						

社名表記	外箱、一括表示、パンフレット（価格表示無）にヤマモ水産の表記有
------	---------------------------------

商 品 説 明

水揚げ量日本一を誇る下関漁港で水揚げされたあんこうを使用。あんこうは、ほとんど捨てるところのない魚ということで有名で、「身・皮・肝・胃・エラ・卵巣・トモ（ヒレ）」をあんこうの七つ道具と呼びます。部位によって違う味と食感が楽しめ、淡白でコラーゲンたっぷりなのに低カロリーです。