



Shitogi nattoukotsubu



名称	納豆
原材料名	大豆(茨城県) (遺伝子組換えでない)、納豆菌
【たれ】	しょうゆ(小麦・大豆を含む)、糖類(ぶどう糖、果糖液糖、水あめ、砂糖)、たん加水分解物(小麦を含む)、かつお節エキス、食塩、昆布エキス、発酵調味料(大豆を含む)、酵母エキス、醸造酢【からし】からし種、糖類(ぶどう糖、果糖液糖、水あめ、砂糖)、酒粕、醸造酢(りんごを含む)、pH調整剤、着色料(クチナシ)、ビタミンC、香辛料【やくみ】ねぎ
内容量	(納豆40g、たれ4.4g、か5L0.8g、やくみ0.1g)×2
賞味期限	上面に記載
保存方法	要冷蔵(10℃以下)
製造者	茨城県常陸太田市大里町4137 金砂郷食品株式会社 大里工場

要冷蔵

必ず冷蔵(10℃以下)で保存し、賞味期限内にお召し上がりください。

栄養成分表示 1パック(たれからしやくみ込み45.3g)あたり(当社調べ)

エネルギー	79.9kcal
たんぱく質	6.5g
脂質	3.1g
炭水化物	6.6g
食塩相当量	0.49g

この商品のアレルギー物質(特定原材料等)
小麦・大豆・りんご

開封後はお早めにお召し上がりください。納豆の表面に白いはん点が現れることがあります。これはアミノ酸(チロシン)の結晶で、無害です。

製品の品質・包装等には万全を期しておりますが、お支払いの点がございましたら、お手数でも返品・交換・フィルム等を保留の上、弊社までご連絡ください。

お問い合わせ先 0294-76-3333
お問い合わせ時間 9:00-17:00(土日祝祭日を除く)



外装紙:PPP トレー:PS
箱:LDPE たれ瓶:PET PA
からし袋:PE PET 箔付品外袋:PA/袋:PP
ごみに出すときは市町村の区分に従ってください。

Shitogi Nattoukotsubu is one of our finest products made from Nattoukotsubu soy beans produced in Ibaraki Prefecture. Nattoukotsubu soy beans have been used exclusively for making natto for 60 years. Shitogi Nattoukotsubu has a smooth texture and is full of natto's original flavor. The pack comes with Japanese mustard, sauce with no chemical additives, and dried Kyoto Kujo spring onion. The product won the 2016 Wonder 500 award and has received the Hitachiota City Local Specialty Product Certification.

Product name	Shitogi nattoukotsubu
Company name	Kanasago Foods Co., Ltd.
Delivery available	January / February / March / April / May / June / July / August / September / October / November / December
Shelf life	11 days from the manufacture date
Food storage temperature	Keep refrigerated
Net weight	40 g x2
Dimension	Length36cm Width11.4cm Height13.3cm
Quantity per case	6 packs
Minimum order	8 cases (6 packs each)
Certification / accreditation (for product, factory, etc.)	Ibaraki HACCP
Preferred export destination countries or regions	Singapore, Vietnam, United States, Hong Kong
Retail price in Japan	200yen
Use scene	For special occasions when you want feel more luxurious than usual. We recommend putting the attached dried Kujo chives from Kyoto Prefecture on the natto after mixing it. This will boost your appetite thanks to its beautiful appearance.