



植物性肉味噌



植物性100%の肉味噌です。味付けには茨城県産の味噌やお醤油といった伝統的な木樽で造られている素材を使用しています。

商品名	植物性肉味噌
企業名	株式会社東京バル
出荷可能時期	年中可能
賞味期限	製造から365日
保存温度帯	冷蔵
原材料及び添加物	えんどうミート(エンドウタンパク、エンドウでんぷん、還元水あめ、植物油脂) / 日本、みりん、みそ /、ごま油 /、清酒 /、しょうが /、こめ油 /、にんにく /、しょうゆ /、椎茸エキスパウダー /、食塩 /、きび砂糖 /、胡椒 /、赤唐辛子末 /、硫酸カルシウム /
内容量	100 g (業務用規格:1kgあり)
入数	32 (1kg:12)
最低納品単位	1ケース ~ 国内納品の場合。エリアや納品場所によって異なります。
輸出希望国又は地域	シンガポール、欧州等
日本国内での販売価格	850円 (業務用はお問合せください)
ご利用シーン	寿司ロールの中に入れるだけ！ その他餃子や、スパイスを加えれば中華風、韓国風、メキシカン風へとアレンジが可能です。