

【企画書兼発注書】



みたらしとろとろの秘密

タレをお持ちの中に閉じ込めたのにはワケがあります。

タレとお餅の黄金比率

長年の商品開発の中で、みたらし団子を最もおいしく食べられるタレとお餅の割合を見つけました。ひち粒ひと粒が黄金比率の状態です。召し上がって頂くためにタレをお餅の中に閉じ込めました。

段階的に楽しめる

お口に入れた瞬間は「もちっ」とした食感。噛めばお口の中でタレが「じゅわっ」と溢れ出します。お団子本来の風味とみたらしの旨味をそれぞれご堪能ください。

手がべとつかない

みたらし団子は好きだけど、ロや手が汚れてしまう…。みたらしとろとろはタレがお餅の中に閉じ込められているので手やロ周り、お洋服などを汚す心配がございません。



こだわりの『タル』

みたらしとろとろは、見た目にもかわいい「タル」入りです。たまにはこんなちょっとした変わり種はいかがですか？
中身はもちろん、一度目にしたら忘れられないこの「タル」入りが大阪難波浪芳庵、おすすめのポイントです。

商品名	浪芳庵 みたらしとろとろ		JANコード 【大商コード】	- 【509912-5-02】
推奨玉数	325玉～	納価(税抜)	お問い合わせください	規格・内容量 20個入
発注ロット	15	リードタイム	1週間	(株)大商姫路 兵庫県姫路市南条1丁目69番地 TEL 079-288-4520 / FAX 079-288-4527
賞味期限	冷凍2週間解凍後2日	保管温度	冷凍	

【納品先住所】 〒 店 TEL	【発注数】
	【納品希望日】 月 日 ()
	【発注担当者】