




Fiche d'entreprise

Nom	enouranorihonpo	Photo de l'usine	
Nom en anglais	enouranorihonpo		
Nom et prénom du / de la dirigeant (e)	Syuuji MORITA		
Adresse	Tokushima 320-4, Takata-machi, Miyama-shi Fukuoka		
Nom et prénom du responsable	Syuuji MORITA		
Nom et prénom en anglais	Syuuji MORITA		
Courriel	info@enouranori.com	Photo du responsable	
Tél	0944-22-2252		
Fax	0944-22-3364		
Site internet	http://www.enouranori.com		
Certificats			
Chiffre d'affaires annuel			
Nombre de salariés			

Type de transaction souhaitée	Direct Indirect <u>Les deux</u>
Langues possibles par mail	Japonais
Langues utilisées pour étiquettes d'emballage	Japonais
Importateurs étrangers avec qui vous faite la transaction	Aucun

Présentation de l'entreprise	<p>Nous sommes un ancien pêcheur des algues séchés "le Nori". Afin de fournir des noris que nous pensons délicieux, nous ré flechissons chaque jour la façon de fournir la première récolte des noris de Mer Ariake dans un meilleur état.</p>	
Process de fabrication	<p>Cuire des algues séchés →éteindre de l'huile de colza avec un rouleau →Saler →cuire à nouveau →couper →finition</p>	

Informations produit (1/2)

Nom de produit	Nori salé	Dimension du produit	
Nom de produit en anglais	sionori	Longueur (cm)	30
Poids net	20 feuilles	Largeur (cm)	20
Quantité par boîte	14	Hauteur (cm)	2
Lot de commande minimum	1	Poids (g)	84
Période de vente	toute l'année	Dimension de l'emballage	
Mode de conservation	Conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité à température ambiante	Longueur (cm)	60
Mode de conservation après ouverture	Attention à l'humidité. Consommer rapidement	Largeur (cm)	45
Date limite d'utilisation optimale	180 jours	Hauteur (cm)	35
Date limite de consommation		Poids (g)	1950
Code JAN	4562281791016	Allergènes	
Matériaux (contenant / récipient)	aluminium, papier	Echantillons	20 feuilles
Matériaux (emballage)	papier	La meilleure saison	1 mois après la fabrication
Prix de vente suggéré au Japon*		Offre de produits disponible	50 boîtes par 1 mois
Prix de gros au Japon*		Quantité en stock	
Présence des OGM	aucune	Jours nécessaires pour expédition domestique après commande	7 jours
Présence du GMS (glutamate monosodique)	aucune	Ces informations sont valables jusqu'au:	6 mois
Certification de Pays d'origine	Capable Incapable Inutile Ne pas savoir	Analyse de compositions nutritionnelles	Effectuée Non effectuée Inutile Ne pas savoir
Analyse radioactive	Effectuée Non effectuée Inutile Ne pas savoir	Analyse des résidus pesticides	Effectuée Non effectuée Inutile Ne pas savoir

Matières premières et rapport de mélange (%)

Analyse de compositions nutritionnelles

Matières premières	Pays d'origine	Rapport de mélange (%)	Compositions nutritionnelles	Quantité	Méthode d'analyse
Algues séchés	Mer Ariake		Valeur énergétique		
Sel	Île d'Ishigaki		Lipides		
Huile de colza			dont saturés		
			Glucides		
			Sucres		
			Protéines		
			Sel		

Photos du produit	< Vue d'ensemble > 20 feuilles dedans	< Zoom > feuilles de nori carées 105*190 mm
		

Informations produit (2/2)

Consommateurs : Quelle clientèle cible? (qui le mange?)	Pour la famille qui a de petits enfants. Comme un amuse-gueule pour des papas.
Quand et comment le manger?	Petit déjeuner. Amuse-gueule.
Caractéristiques du produit	Nous ne utilisons que des noris de la première récolte de Mer Ariake, qui sont moelleux et craquants. Combinant du sel d'Ishigaki qui contient plein de minéraux et de l'huile de colza non génériquement modifiée, nous pouvons fabriquer de délicieux noris salés qui gardent le vrai gout. Au moment où vous le mettez dans la bouche, vous pouvez sentir la saveur des noris.
Préparation traditionnelle au Japon	Manger avec des riz. Utiliser pour les pâtes, la soupe, la salade et la salade des légumes.
Préparation et/ou usage à l'étranger envisageable(s)	Nous vous conseillons de l'utiliser pour les pâtes et pour la soupe.
Autres Article Notable	Parmi les noris japonais, on ne peut pas considérer que tous les noris d'Ariake sont le nori de grande marque . Parce que le nori de la première récolte est meilleur. Bon senteur, moelleux, bonne couleur . En plus, il y a deux fois de la première récolte dans l'année. Novembre et Janvier. Le nori de novembre semble un peu dur mais épais. Celui de janvier a une couleur noire et son goût est exquis. Nous vous conseillons le nori de janvier. Vous pouvez voir la différence une fois les comparer.