

2026 年 4 月 吉日

お得意先 御中



ダシを科学する
株式会社 **フタバ**

〒959-1136 新潟県三条市川通中町477番地
<http://www.futaba-com.co.jp>

TEL.0256-45-7272 FAX.0256-45-7165

『素材調味だし 牡蠣 4 0 0 m l』
牡蠣原料産地変更のご案内

拝啓 貴社益々ご清栄のこととお慶び申し上げます。平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、日頃よりご愛顧をいただいております『素材調味だし 牡蠣 4 0 0 m l』に使用しております「牡蠣」原料に関しまして、安定した品質の製品を供給すべく原料調達に奔走しておりましたが、広島県産の原料確保が困難な状況となっており、今後も安定した品質と供給体制を維持するため、原材料を【広島県産】から【国産】に変更させていただきます事をご案内申し上げます。

なお、品質、内容量、JAN コード等については変更ございません。
これからもお客様のニーズにお応えすべく日々努力を重ねる所存でございますので、今後とも変わらぬお引き立てを賜りますよう、何卒宜しくお願い申し上げます。

敬具

記

■対象商品

商品コード：8229 商品名：素材調味だし 牡蠣 4 0 0 m l
JANコード：4960002051935

■変更内容

	変更前	変更後
原材料名	牡蠣（ <u>広島県産</u> ）、食塩、酵母エキス／酒精、調味料（有機酸等）、増粘剤（キサンタンガム）	牡蠣（ <u>国産</u> ）、食塩、酵母エキス／酒精、調味料（有機酸等）、増粘剤（キサンタンガム）
栄養成分表示 100g 当たり	エネルギー25kcal／たんぱく質 2.2g／脂質 0.2g／炭水化物 3.7g／食塩相当量 5.6g	エネルギー17kcal／たんぱく質 1.5g／脂質 0.1g／炭水化物 2.5g／食塩相当量 5.6g
商品特徴 ※外装主要面	牡蠣めし・吸い物・土手鍋 <u>国産（広島県産）</u> 牡蠣の濃厚な旨味があります	牡蠣めし・吸い物・土手鍋 国産牡蠣の濃厚な旨味があります

【切替時期：2 0 2 6 年 8 月 頃出荷分より】

※在庫がなくなり次第、変更させていただきますので予定時期が前後する場合がございます。
あらかじめご了承下さいます様、よろしくお願い申し上げます。

以上