



# 収穫時期別 加工品 ラインナップ

問合せ先

(有)サンパック

TEL 0858-28-5461

鳥取県倉吉市長坂町722-1

www.sun-pack.net

下記以外の受託加工も承ります。お気軽にお問合せください。

月	農林畜産物名	加工の種類	規格	賞味期限	保存方法
5月		筍水煮 (ホール、千切り、乱切り、短冊)	11kg 一斗缶 (ホール)	製造日より2年	常温
			1kg 袋 (ホール、千切り、乱切り、短冊)	製造日より半年	
		穂先筍水煮 (ホール)	11kg 一斗缶 (ホール)	製造日より2年	常温
			1kg 袋 (ホール)	製造日より半年	
6月		トマト果汁(ストレート)	2kg 袋	製造日より2年	冷凍
		トマトピューレー	1kg 袋	製造日より1年	常温
7月		スイカ果汁(ストレート)	17kg 一斗缶	製造日より3年	冷凍
8月		ブルーベリーピューレー	2kg 袋	製造日より2年	冷凍
9月		二十世紀梨果汁(ストレート)	17kg 一斗缶	製造日より3年	冷凍
		二十世紀梨ピューレー	2kg 袋	製造日より2年	冷凍
		二十世紀梨カット品	2kg 袋	製造日より2年	冷凍
10月		柿ピューレー	2kg 袋	製造日より2年	冷凍
通年		マイタケの水煮	1kg 袋	製造日より半年	常温
		キクラゲの水煮	1kg 袋	製造日より半年	常温
		牛骨スープ	300cc 袋	製造日より1年	常温
			2kg 袋	製造日より2年	冷凍
	鶏ガラスープ	2kg 袋	製造日より2年	冷凍	

在庫状況については都度の確認をお願いいたします。