

2024年2月吉日

お得意先各位

中尾食品工業株式会社  
大阪府堺市西区草部715番地  
TEL:072-273-4545  
FAX:072-273-2121

### 一部商品における原材料変更のご案内

拝啓 時下ますますご清栄のこととお喜び申し上げます。

平素は格別のご高配を賜り、厚くお礼申し上げます。

さて、弊社の下記5商品におきまして、一部原材料を変更とさせていただくこととなりましたので、書面にてご案内させていただきます。

原料に使用しておりました海藻粉末をなくし、国産こんにゃく芋と国産こんにゃく粉のみを原料としたことで、こんにゃく本来の色味に近づき、さらに美味しくなりました。

変更之际しましてお手数をおかけすることと存じますが、何卒ご理解賜りますようお願い申し上げます。今後とも、より一層ご愛顧賜りますよう、心よりお願い申し上げます。

敬具

記

#### 原材料変更商品と移行時期

- |                         |                 |
|-------------------------|-----------------|
| ① 無地 生いも糸こんにゃく 200g     | 2024年6月末以降順次切替え |
| ② 無地 生いも糸こんにゃく 350g     | 2024年6月末以降順次切替え |
| ③ 無地 煮込みこんにゃく(5cm)200g  | 2024年6月末以降順次切替え |
| ④ 無地 つなこんにゃく(2.5cm)400g | 2024年6月末以降順次切替え |
| ⑤ 無地 芋一口こんにゃく 200g      | 2024年6月末以降順次切替え |

#### 変更内容

商品名	内容量	JAN	原材料
無地 生いも糸こんにゃく 200g	変更 なし	変更 なし	海藻粉をなくし、国産こんにゃく芋と国産こんにゃく粉のみを原料とし、さらに美味しくなりました。
無地 生いも糸こんにゃく 350g			
無地 煮込みこんにゃく(5cm)200g			
無地 つなこんにゃく(2.5cm)400g			
無地 芋一口こんにゃく 200g			
			変更前： こんにゃく芋(国産)、こんにゃく粉(国産)、海藻粉末/水酸化カルシウム(蒟蒻用凝固剤) ↓ 変更後： こんにゃく芋(国産)、こんにゃく粉(国産)/水酸化カルシウム(蒟蒻用凝固剤)

上記内容は現時点の予定であり、変更の可能性がございます。

以上