

お客様各位

ニュートリー株式会社

**「はい！ババロア」原材料、容器形状および入り数
並びにJANコード、梱包仕様等変更のご案内**

謹啓 時下ますます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。

さてこのたび、弊社製品「はい！ババロア」につきまして、原材料の一部および容器形状、梱包仕様等を下記の通り変更することになりましたのでご案内致します。なお、その他、栄養成分、賞味期限、保存方法等には変更ございません。

しばらくの間、新旧両製品が流通しご迷惑をおかけしますが、何卒ご了承賜りますようお願い申し上げます。今後とも、相変わらずのご愛顧賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。

謹白

記

製品名	はい！ババロア		
変更内容	<ul style="list-style-type: none"> ● 原材料の「グラニュー糖」を「砂糖」に変更 これに伴い、原材料表示も変更になります。 ● 容器形状を「丸型容器」から「角形容器」に変更し、 容器天面に JAN コードを表示します。 ● 1ケースの入り数が 72 個入り(各 24 個×3 箱)から、 <u>90 個入り(各 30 個×3 箱)</u>に変更になります。 ● 内装段ボール箱のデザインが変更になります。(開封用ミシン目追加) ● 段ボール箱サイズおよび表示JANコードが変更になります。 		
出荷予定時期	出荷予定時期		
	ストロベリー味	2016 年 3 月中旬	
	チョコレート	2016 年 4 月下旬	
※当該変更品の出荷は、従来品の在庫がなくなり次第とさせていただきます。 ※ご注文状況により、多少前後する可能性があります。予めご了承ください。			
パッケージ および包装	ストロベリー味	変更前	変更後
			
		76g×24 個×3 箱/ケース	76g×30 個×3 箱/ケース
	チョコレート	変更前	変更後
			
		77g×24 個×3 箱/ケース	77g×30 個×3 箱/ケース

(裏面もご覧ください)

平成 28 年 1 月 吉日

		変更前		変更後	
原材料	ストロベリー味	植物油脂、イソマルトオリゴ糖、 グラニュー糖 、マルトデキストリン、難消化性デキストリン、ゲル化剤(増粘多糖類)、香料、クエン酸、着色料(ベニコウジ色素)、(原材料の一部に乳、大豆を含む)		植物油脂、イソマルトオリゴ糖、 砂糖 、マルトデキストリン、難消化性デキストリン、ゲル化剤(増粘多糖類)、香料、クエン酸、着色料(ベニコウジ色素)、(原材料の一部に乳、大豆を含む)	
	チョコレート	植物油脂、イソマルトオリゴ糖、 グラニュー糖 、マルトデキストリン、ココア粉末、難消化性デキストリン、ゲル化剤(増粘多糖類)、香料、(原材料の一部に乳、大豆を含む)		植物油脂、イソマルトオリゴ糖、 砂糖 、マルトデキストリン、ココア粉末、難消化性デキストリン、ゲル化剤(増粘多糖類)、香料、(原材料の一部に乳、大豆を含む)	
JANコード	ストロベリー味	76g/個	—	76g/個	4934989 805102
		24 個入り/箱	4934989 805119	30 個入り/箱	4934989 805133
		72 個入り/箱	4934989 805126	90 個入り/箱	4934989 805140
	チョコレート	77g/個	—	77g/個	4934989 805201
		24 個入り/箱	4934989 805218	30 個入り/箱	4934989 805232
		72 個入り/箱	4934989 805225	90 個入り/箱	4934989 805249
段ボール箱サイズ (mm)		[内装箱] 220 × 150 × 121 [外装箱] 469 × 229 × 138		[内装箱] 293 × 228 × 70 [外装箱] 311 × 240 × 228	
変更後の段ボール箱デザイン		<p>○内装箱に開封用のミシン目を追加し、従来より、開封しやすくなりました。</p>			
備考	その他、栄養成分、賞味期限、保存方法等には変更はございません。				

以上

お問い合わせ先

ニュートリー株式会社 東京支店 / TEL : 03-3206-0107(代) FAX : 03-3206-0108
 〒104-0033 東京都中央区新川 2-1-5 THE WALL 4 階
 E-mail : info@nutri.co.jp URL : http://www.nutri.co.jp