#1

**天然アラスカサーモンのジャーキー　製品のご紹介**

**天然アラスカサーモンのジャーキー**

5つの天然原料だけを使って一つ一つ手作りしました。そのまま食べられる高タンパクスナック。一度食べたらやみつきに。一番のお勧めは…白ワインかビールと一緒につまむと驚きのおいしさです。ぜひお試しください！

2.5oz/71g　　**メーカー：**UFisheries

UFisheriesの天然アラスカサーモンのジャーキーは…

1. 天然ハチミツと非遺伝子組み換え・認証済みグルテンフリーのしょうゆを使用し、自然の甘さと香ばしさを実現しました。
2. これまでになかった、まったく新しいスナックです。
3. 米国のファーマーズマーケットで若者にもお年寄りにも大人気。
4. 天然の原料だけを使った最高級のおいしさ。
5. 天然のサーモンを使用しています。
6. 原料のサーモンは、アラスカの清流で持続可能な漁法を使用して捕獲されたものです。

**お問い合わせ　julie@UFisheries.com**

**フェイスブック - @UFisheries.Vinny　　インスタグラム - @UFisheries.Vinny**

**#2　商品説明**

* 天然アラスカサーモンのジャーキー
* 米国製
* 環境に優しいパッケージ
* 保存可能期間：12カ月
* 開封前は常温保存可能

価格

* 卸売価格：4.19米ドル
* 希望小売価格： 6.99米ドル

パッケージ（袋入り）

* 重量：71 g
* パッケージサイズ：長さ17.7×幅12.7×高さ2.5 cm
* ケースサイズ：長さ10×幅8×高さ15 cm
* 1ケース12袋入り

最高品質の原料

- 天然アラスカサーモン

- 天然の野草ハチミツ

- 非遺伝子組み換え・グルテンフリーのしょうゆ

- オーガニックの砂糖とブラウンシュガー

- ヒマラヤピンク海塩

**お問い合わせ**

[**julie@UFisheries.com**](mailto:julie@UFisheries.com)

**フェイスブック - @UFisheries.Vinny　　インスタグラム - @UFisheries.Vinny**

**住所： PO Box 6161 Minneapolis, Minnesota 55406 USA**

***創立者について***

ジュリーはペンシルバニア大学ウォートンスクールでMBAを取得しているほか、国際関係学の修士号を取得しています。食品・金融・外交の相互作用に興味を持ち、これら3つから食品イノベーションに対する深い洞察を得て、2019年12月に、スモークサーモンとサーモンジャーキーに特化したUFisheriesを設立しました。

UFisheriesは、独自の革新的なスナックや食品を通して料理外交と文化的多様性をサポートしています。また、日本と中国についてのパイオニアとして外交的手腕を発揮し国際関係に生涯を捧げた自身の父親にインスパイアされた取り組みも行っています。

ジュリーはアジアンスタイルの食品を米国に取り入れると同時に、アラスカの清流で捕獲された天然サーモンを世界に向けて紹介しています。現在は、専門店やファーマーズマーケットで販売するサーモン製品を中心とした事業を展開しています。