

商品規格書

商品特性と取引条件

商 品 名	高知県産仁淀川きくらげ 白あらげきくらげ/スライスタイプ						
最もおいしい時期	通年	賞味期限/消費期限	賞味期限	365	消費期限		
主原料産地 (漁獲場所等)	高知県仁淀川町	JANコード (13桁もしくは8桁)	4580599241184				
内 容 量	80g	希望小売価格(税込)	3780円				
1ケースあたり入数	20袋	保 存 温 度 帯	常温	▼			
発注リードタイム	7	販売エリアの制限	◎ 無 ○ 有→				
最低ケース納品単位	1	商品サイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(グラム)			
			28.0	18.0	5.0	85.0	
認証・認定機関の 許認可(商品・工場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO <input type="checkbox"/> HACCP <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) <input type="checkbox"/> その他→						

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	<input type="checkbox"/> フードサービス <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> 小売 <input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢など)	50歳以上の健康志向、地場産商品に関心のある女性 一人暮らし、料理をする時間の短い方向け。 希少性、産地、栽培方法、食品の安全性にこだわりのある飲食店
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ポットの熱湯を使用すれば約5分～10分で時間短縮して戻すことが可能。 青果コーナーにある葉物野菜、他のキノコ類などと合わせやすく、炒め物やスープ、サラダや酢の物に使用できます。 また、卵や豚肉と相性が良いので炒め料理に最適です。 その他、即席みそ汁に入れたり、秋から冬にかけては、鍋料理に使用できるので大変おすすめです。	
商 品 特 徴	清流仁淀川源流のお水と、寒暖差の厳しい標高750Mで育った肉厚でコリコリとした食感が特徴。 農薬や殺虫剤を使用していないので、料理に深い旨味を与える戻し汁も使用でき、一人暮らし、 料理をする時間がない方にもおススメ。時短、簡単・便利なスライスタイプ。 2021年高知県地場産業大賞「奨励賞」受賞のスライスタイプ。(品質と味わい、食感、高知県地場産品として評価頂きました) 戻すと、茶色がかかった白、黄色っぽい白になるものもありますが国産白あらげきくらげ特有の自然由来の特徴です。 品質には問題御座いません。	

商品写真



名称	乾燥きくらげ (スライスタイプ)
原材料名	白あらげきくらげ (高知県産)
内容量	80g
賞味期限	2023年9月1日
保存方法	高温多湿、直射日光を避けて保存して下さい。
製造者	株式会社ツボイ 高知県吾川郡仁淀川町竹ノ谷887-1
栄養成分表示 (100gあたり)	
エネルギー	179kcal
たんぱく質	8.4g
脂質	0.7g
炭水化物	79.5g
食塩相当量	0.05g

<おすすめのおしぼり> (推定値)
 熱湯を使用すれば、約15分～20分で料理に使用できます。
 す。戻し汁をたぐり、鍋の中でのままさくらげを入れると、戻し時間が短縮します。戻し汁は、茶色っぽい白色、黄っぽい白色になる部分も御座いますが、自然由来の特徴です。品質には問題ありません。
 返品は万全を期しておりますが、お気づきの点がございましたら、弊社 (089-824-1576) までご連絡下さい。



アレルギ表示 (特定原材料) ※使用している項目に☑
 えび かき 小麦 そば 卵 乳 落花生

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		株式会社ツボイ		
年 間 売 上 高		2,500万円	従 業 員 数	8名
代 表 者 氏 名		藤原 幸栄		
メ ッ セ ー ジ		<p>医食同源。10年後の健康と笑顔がテーマのきくらげ農家です。 東京へ上京し30年。都会での生活を経験生まれ育った高知県へ帰郷。 孫が食べる学校給食がきっかけで「栄養価が高く安全で安心できる食材を提供したい」という思いから定年退職後に起業しました。私たちのこだわりは、「健康」と「笑顔」で仕事し、高品質の高知県産きくらげを作り上げる事です。1枚1枚が想いのこもった「きくらげ」です。必要とさせていただけるお客様のもとへお届けしています。</p>		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.niyodogawa-kikurage.kochi.jp/		
会 社 所 在 地	〒	781-1610	高知県吾川郡仁淀川町竹ノ谷887-1	
工 場 所 在 地	〒	781-1609	高知県吾川郡仁淀川町寄合3922-22	
担 当 者	福森 淳司		E - m a i l	info@niyodogawa-kikurage.kochi.jp
T E L	088-824-1576		F A X	088-824-1580



■ 製造工程(農林水産品の場合は生産工程等)アピールポイント

- ①「栽培」 室内温度15度～28度、湿度80%の環境収穫の大きさになるまで約1ヶ月育てる
- ②「収穫」 1クール3か月間毎日収穫する
- ③「石つきカット作業と選別」
- ④「水洗い」
- ⑤「乾燥用パレットにのせる」
- ⑥「乾燥機で乾燥」 62度で約4～6時間
- ⑦「水で戻す」
- ⑧「スライサーでカット」
- ⑨「スライス後金属探知機を使って検査」 目視作業と金属探知機を使用 Fe/1.0mm Sun/2.5mm
- ⑩「天日干しと乾燥機で乾燥」
- ⑪「乾燥後金属探知機を使って検査」 目視作業と金属探知機を使用 Fe/1.0mm Sun/2.5mm
- ⑫「保管用大袋(業務用)に入れる」 大袋2枚重ね、乾燥剤5gを5袋使用
- ⑬「ラベル貼り付け」 商品名ラベル、賞味期限印字済みの一括表示ラベル貼付
- ⑭「計量・袋詰め」 食品用計量器を使用して測定
- ⑮「金属探知機」 目視作業と金属探知機を使用 Fe/1.0mm Sun/2.5mm
- ⑯「箱詰め」 2～3名体制
- ⑰「出荷」



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有→具体的に	菌検査			
衛生管理への取組	製造工程の管理	高知県版ハサップ研修を受講しマニュアルに沿って対応			
	従業員の管理	高知県版ハサップ研修を受講しマニュアルに沿って対応			
	施設設備の管理	高知県版ハサップ研修を受講しマニュアルに沿って対応			
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	藤原 幸栄	連 絡 先	088-824-1576
	記 録	PL保険加入			