

# 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 黒あらげきくらげ/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)	4580599240064				
内 容 量	100g	希望小売価格(税込)	2,484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	105.0	
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・年齢層など)	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。 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。 高知県内全域の学校給食にも使用されています。	

## 商品写真





アレルギー表示(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	<a href="https://www.niyodogawa-kikurage.kochi.jp/">https://www.niyodogawa-kikurage.kochi.jp/</a>			
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-mail	<a href="mailto:info@niyodogawa-kikurage.kochi.jp">info@niyodogawa-kikurage.kochi.jp</a>	
TEL	088-824-1576	FAX	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

<ol style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>②「収穫」 1クール3か月間毎日収穫する</li> <li>③「石つきカット作業と選別」</li> <li>④「水洗い」</li> <li>⑤「乾燥用パレットにのせる」</li> <li>⑥「乾燥機で乾燥」 62度で約4~6時間</li> <li>⑦「水で戻す」</li> <li>⑧「スライサーでカット」</li> <li>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</li> <li>⑩「天日干しと乾燥機で乾燥」</li> <li>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</li> <li>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</li> <li>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</li> <li>⑭「計量・袋詰め」 食品用計量器を使用して測定</li> <li>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</li> <li>⑯「箱詰め」 2~3名体制</li> <li>⑰「出荷」</li> </ol>
<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>栽培風景・スライスした状態</p> </div> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: center;">  <p>スライス乾燥後</p> </div> </div>

■ 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			