

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/ホールタイプ							
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)	4580599241092					
内容量	15g	参考売価(税込)	419~486円					
1ケースあたり入数	60	保存温度帯	常温	▼				
発注リードタイム	4	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)	20.0	11.0	3.0	重量(グラム)	18.0
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 産地、栽培方法、食品の安全性にこだわりのある方
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15分~20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。 秋から冬にかけては、鍋料理、おでん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のきくらげ。 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、色々な料理に合わせやすい一番人気のホールタイプ。1枚1枚自社規格に沿って選別を行っているため、品質のよい商品をお届けしています。	

商品写真



名称	乾燥きくらげ(黒いきくらげ)
原材料名	あらげきくらげ(高知県産)
内容量	15g
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ください。
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	180kcal
たんぱく質	11.1g
脂質	0.6g
炭水化物	77.7g
食塩相当量	0.02g

・お湯での戻し方(40~50℃)
 30~40分浸けると約10倍に戻ります。最大まで戻す場合は、1~2時間浸けることをお勧めします。
 ・水での戻し方
 1~2時間浸けると約10倍に戻ります。水やぬるま湯で戻した場合は必ず熱湯で30~40秒湯がいてからご使用ください。
 製品に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(088-824-1576)までご連絡下さい。

4 580599 241092

アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑

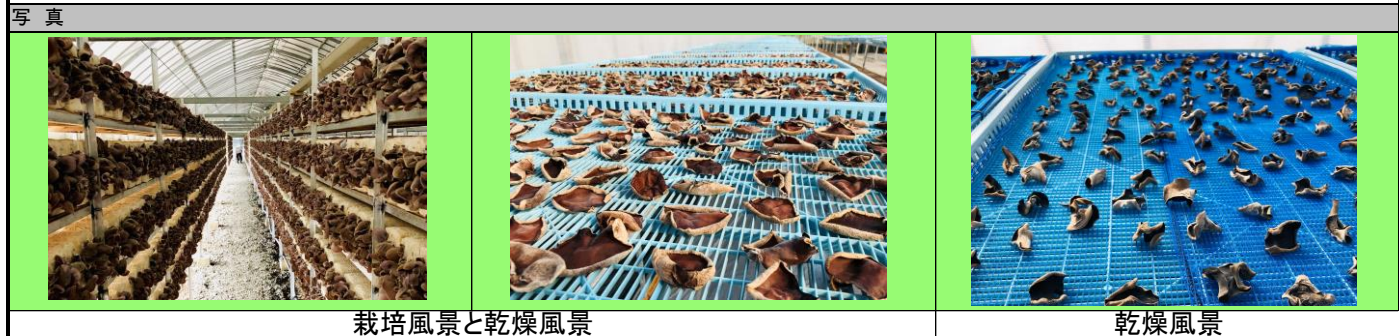
えび かき 小麦 そば 卵 乳 落花生

■ 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。必要とし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-mail	info@niyodogawa-kikurage.kochi.jp	
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

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「天日乾燥」約1～2日 ⑦「乾燥機で乾燥」62度で約4～6時間 ⑧「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 ⑨「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 ⑩「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 ⑪「計量・袋詰め」食品用計量器を使用して測定 ⑫「金属探知機」目視作業と金属探知機を使用 Fe/1.0mm Sun/2.5mm ⑬「箱詰め」2～3名体制 ⑭「出荷」
--



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 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			