


商品規格書

商品特性と取引条件

商 品 名	きくらげ金平(佃煮)						
最もおいしい時期	通年	賞味期限/消費期限	賞味期限	120	消費期限		
主原料産地 (漁獲場所等)	高知県	JAN コード (13桁もしくは8桁)	4580599240293				
内 容 量	100g	希望小売価格(税込)	¥594				
1ケースあたり入数	60(佃煮混載可)	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(φ) ×	横(φ) ×	高さ(φ)	重量(グラム)	
			16.5	12.0	0.5	106.0	
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)	40代以上で健康意識の高い女性 産地、栽培方法、製造方法、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)	ごはんのお供、お酒のアテ、一品料理としてご使用頂けます。 また、おにぎりの具材として、お茶漬け、混ぜご飯、ちらし寿司、キンパ、卵焼きの中身などの具材としても活用できます。
商 品 特 徴	食感の異なる高知県産白きくらげ、黒きくらげの「うまみ」を凝縮。 カツオ出汁と香ばしい胡麻、甘辛い金平味でご飯がすすむ、大人の上品な佃煮です。 原料は薬品を使用せずに120日間かけ育てあげた高知県産きくらげ100%。 お子様でも安心して召し上がられるように佃煮調味料のアミノ酸は使用しておりません。

商品写真



商 品 名		きくらげ金平(佃煮)	栄養成分表示 (100g当たり)
名 称	佃煮		エネルギー 117Kcal
原材料名	黒あらげきくらげ(高知県産)、白あらげきくらげ(高知県産)、砂糖、みりん、しよゆ、発酵調味料、食用植物油(ごま油、大豆油)、ごま、かつおだし/酸味料、(一部に小麦・ごま・大豆を含む)		たんぱく質 2.6g
内 容 量	100g		脂 質 2.4g
賞味期限	2023年 5月10日		炭水化物 21.3g
保存方法	直射日光を避け、常温で保存		食塩相当量 2.1g (推定値)
殺菌方法	気密性容器に密閉し、加圧加熱殺菌		
販 売 者	株式会社ツボイ 高知県吾川郡仁淀川町竹ノ谷887-1		
製 造 者	株式会社 島根県江津市嘉久志町イ1174-2		

※開封後は賞味期限にかかわらず、必ず冷蔵庫に保管し、できるだけお早めにお召し上がり下さい。
※えび・かに・卵・落花生を含む製品と共通の設備で製造しているので、ご注意ください。L230111

アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑

えび かに 小麦 そば 卵 乳 落花生

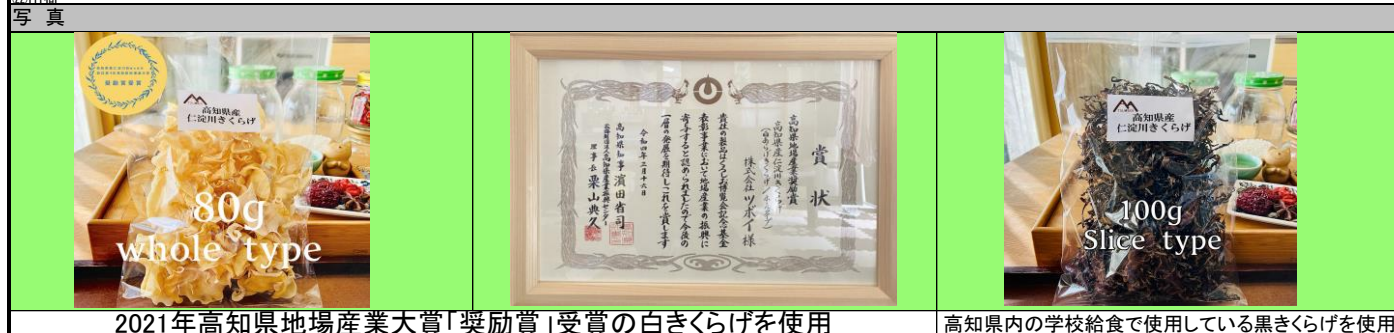
■ 出展企業紹介

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し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 - 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原料受入「注文納品書確認・原料品質確認」 ②保管「冷蔵10℃以下、冷凍-18℃以下」 ③原料計量「重量・体積・規格通りであること」 ④調味液混合「重量・体積・規格通りであること」 ⑤原料・調味液混合「量目・規定量」 ⑥加熱「自社釜 加熱温度・時間・規定どおり」 ⑦冷却 ⑧計量充填「量目・規定量」 ⑨脱気包装 ⑩金属検出検査「設定値(Fe:2.5 Sus:4.0)」 ⑪殺菌「殺菌装置による」 ⑫官能検査 ⑬一括ラベル貼付 ⑭外観検査「人による目視検査(ラベル不良など)」 ⑮箱詰め ⑯保管 ⑰出荷 ↓高知県にて ⑱表ラベル貼付 ⑲外観検査「人による目視検査(ラベル不良など)」 ⑳箱詰め ㉑保管 ㉒出荷



2021年高知県地場産業大賞「奨励賞」受賞の白きくらげを使用

高知県内の学校給食で使用している黒きくらげを使用

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ●有→具体的に	菌検査 官能検査			
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			