

商品情報シート（Product Information Sheet）			
企業等名	有限会社小西本店	Konishi Honten Co., Ltd.	商品No. 5

商品名Product name
日本語
神倉
英語(EN)
Kannokura Miso



原材料、添加物 ※内容量の多いものから順に記載 Ingredients, additives



英語(EN)
Rice, soybeans, salt/alcohol

品種・品目 Description		
▼クリックしてプルダウンよりお 選びください		
1個あたりのサイズ （単位を▼で選 択）		
幅 Width	104	mm
奥行き Depth	104	mm
高さ Height	72	mm
重量 Weight	510	g
内容量 Volume	500	g
1ケースあたりのサイズ Size per case （単位を▼で選		
幅 Width	17.5	cm
奥行き Depth	32	cm
高さ Height	22	cm
重量 Weight	6.3	kg
入り数 Quantity	12	個
最低ロット Minimum order lot		
	5	ケース Case
最低ロットの送料 （常温：東京又は川崎、冷凍：横浜） Minimum order lot shipping fee		
	1900	円
消費期限／賞味期限(Shelf life) (プルダウンよりお選び下さい)		
賞味期限	冷蔵(R)	1 年(Y)
生産地/最終加工地（都道府県名） Producing Area		
日本 語	島根県	英語 Shimane
国内標準小売価格（税抜） Sales price in Japan (JPY)		
	680	円
JANコード(JAN code)		
4972666000174		

商品P R、特徴、受賞歴、輸出先国での売れ具合等 Comments on product selling points, features, prizes, popularity in the countries exported to.
日本語 希少な在来大豆「神倉大豆」を使用し、加工用米ではなく主食用米で麴を仕込んだ発酵食品です。塩には高知県室戸沖の海洋深層水由来の塩を使用し、素材の味を引き立てる素直な味わいが特長です。日常使いから業務用、海外市場まで提案可能な商品です。2024年全国味噌鑑評会にて審査長賞受賞。
英語(EN) This fermented food uses the rare native soybean “Kamikura Soybean” and koji made from table rice, not processed rice. It features a clean taste that enhances the ingredients' natural flavors, using salt derived from deep-sea water off Muroto, Kochi Prefecture. Suitable for daily use, commercial applications, and overseas markets. Awarded the Chief Judge's Award at the 2024 National Miso Appraisal Competition.

原材料（最大3品目）の割合（重量ベース） Percentage of ingredients made in Shimane		
	原材料品目名 Ingredients	使用割合 Percentage 備考（PRやこだわりなど） Remarks
1	米 EN Rice	46.7 % EN
2	大豆 EN Soybeans	38.6 % EN
3	食塩 EN Salt	12.1 % EN

保存方法 （「その他」の場合は具体的に [] 内にお書きください。）(複数選択可)(Storage condition)		
<input checked="" type="checkbox"/> 高温多湿を避ける (Keep away heat and moisture)	<input checked="" type="checkbox"/> 直射日光を避ける (Keep away direct sunlight)	<input checked="" type="checkbox"/> 冷暗所 (Best stored in a cool and dark place)
<input type="checkbox"/> 乾燥した場所 (Best stored in a dry place)	<input type="checkbox"/> 設定温度帯 (Temperature)	[]℃
<input type="checkbox"/> その他 (Others)	[]	

出荷可能時期 Sales season		輸出時の英字ラベル貼付（商品パッケージ及び外装カートン）の対応可否 Labeling in foreign language
<input checked="" type="checkbox"/> 通年可能 (All seasons)	<input type="checkbox"/> 設定時期有 (From MM to MM)	可(We can label by ourselves)

レシピ事例/食べ方および商談相手であるバイヤーへのメッセージ・要望等 Message to buyers (Proposal of recipes and others)
日本語 日常の味噌汁や家庭料理の基本調味料として、素材の味を引き立てる用途。来客時のさりげないもてなしや、背景を語れるギフトとしても適しています。飲食店では味のベースとして使用され、海外市場では日本の在来大豆と発酵文化を体験する調味料として提案可能です。
英語(EN) As a fundamental seasoning for daily miso soup and home cooking, it enhances the natural flavors of ingredients. It also serves as a subtle gesture of hospitality for guests and makes a thoughtful gift with a story to tell. In restaurants, it forms the flavor base, while overseas markets can be introduced as a seasoning offering an experience of Japan's native soybeans and fermentation culture.