

輸出商品紹介シート

記入日

月

年
日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

本シートは、農林水産省が行うフード・コミュニケーション・プロジェクトが作成したシートを参考に作成しました。

2017年度輸出版

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	金 箔 再仕込生醤油									
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 (通 年)			賞 味 期 限 / 消 費 期 限		賞味期限	540日	消費期限		
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	日 本			発 注 リ ー ド タ イ ム		2週間				
内 容 量	150ml			保 存 温 度 帯		常温 ▼				
1 ケ ー ス あ た り 入 数	20			JAN コー (13 桁 も し く は 8 桁)		4977229100216				
最大・最小ケース納品単位 (ケース/日 など単位も記載)	最大		最小	1ケース		参 考 価 格		☐ FOB(Free on Board) ☐ CIF(Cost Insurance and Freight)		
ケ ー ス サ イ ズ (重 量)	縦(cm) × 横(cm) × 高さ(cm)		重量(kg)		価 格 有 効 期 限					
	22.0 × 27.0 × 20.5		8.0							
パッケージ・ケースの材質	パッケージ(瓶)、ケース(ダンボール)			希 望 小 売 価 格		税 抜	¥550	税込(切捨) 税率 8%	¥594	
原料及び添加物 原産地	大豆(日本)、小麦(日本)、食塩(メキシコ)									
栄養成分/成分量 輸出先の表記方法に 従って記載ください	100mlあたり 熱量 109kcal たんぱく質 13.2g 脂質 0.1g 炭水化物 13.6g 食塩相当量 16g ナトリウム 6.30g									
認 証 等 (商 品 ・ 工 場 ・ 農 場 等)	☒ 有機JAS ☒ ISO ☒ HACCP ☐ 農業生産工程管理(GAP) ☒ その他(右に記入→) FSSC22000認証取得(FSSC22000 Ver.5.1(ISO22000:2018,ISO/TS22002-1:2009,FSSC22000追加要求事項Ver.5.1)) 印のものは、具体的な取得内容を記載 → 彩の国HACCP									

ターゲット	売り先	☒ 外食 ☒ 中食 ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☐ その他小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー (☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能) ☒ その他(送り先国・地域など右に記入→) 国、地域など____香港、台湾、シンガポール____ 輸出へ取り組む際、海外へ同行 ☒ 可 ☐ 不可
利用シーン (利用方法、 おすすめレシピ等)	和食ならお刺身、冷奴などの漬け掛けに、煮物など様々なお料理にお使い頂けます。焼きおにぎりなどもお勧めです。中華系では『炒飯』、『煲仔飯』、『豉油皇炒麵』などの火にかける料理にお使い頂くと、旨味だけでなく香り付けとしても重宝します。また、ミシュラン東京ガイドにおいて 1を獲得した「らーめん店」数店で、醤油たれのベースや、香り付けとしても使用されています。	
商品特徴	「金箔・再仕込生醤油」は厳選した丸大豆と小麦で丁寧に麹をつくり、塩水の代わりに金箔生醤油を使用し、自然にじっくりと醗酵・熟成させた諸味をそのまま搾った、大変贅沢な生醤油です。 火入をしていない生醤油ですので、肉などを漬け込むと酵素の作用で柔らかくなります。 再仕込醤油で旨味が強く、のびが効きますので、かくし味として、又、つけ醤油として使用になれます。 2018年にITQI優秀味覚賞 1を獲得。	

■ 商品写真

 	名 称 さいしこみしょうゆ (本醸造) 原材料名 大豆(国産)、小麦(国産)、 食塩 内 容 量 150ml 賞味期限 保存方法 直射日光を避け常温 で保存 製 造 者 箔木醤油株式会社 埼玉県比企郡川島町上伊草660 電話049(297)0041
	アレルギー表示(特定原材料) 使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。 ☐ 落花生、 ☐ 乳、 ☐ えび、 ☐ かに、 ☒ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ 豚肉、 ☐ パナナ、 ☐ ごま ☐ さけ、 ☐ 鶏肉、 ☐ あわび、 ☐ いが、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☒ 大豆、 ☐ さば、 ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ゼラチン (その他のアレルギーを扱っている場合、 同一のラインでアレルギーを有する別商品を製造している場合は、その旨を記入)

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		笛木醤油株式会社			
年 間 売 上 高		従 業 員 数 (社員○名、パート○名など)		48名	
代 表 者 氏 名		笛木 吉五郎			
メ ッ セ ー ジ		笛木醤油は、寛政元年(1789年)創業以来200年以上にわたり伝統的な醸造方法を守り続けております。厳選された丸大豆、小麦、天日塩のみを原料とし、大きな杉桶の中で自然形でゆっくりと発酵熟成させて製造しております。 有機JAS認定工場、FSSC22000認証取得(醤油の製造)			
ホ ー ム ペ ー ジ		http://kinbue.jp/			
会 社 所 在 地	〒	350-0152	埼玉県比企郡川島町上伊草660		
工 場 等 所 在 地	〒	同上	同上		
担 当 者		中里 真澄	E - m a i l	eigyo@kinbue.jp	
T	E	L	国内から 049-297-0041 海外から(+81)-49-297-0041		
			F A X	(+81)-49-297-5978	

■ 生産・製造工程アピールポイント 農産物の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

大豆

小麦

生揚げ醤油

蒸煮

炒熬

種麴

製麴

諸味

＜醗酵・熟成＞

圧搾

ろ過

充填

発酵・熟成は、大きな杉桶の中で最低3年以上の期間を専門の職人の手によって見守られながら行います。職人は諸味の状態を日々確認しながら、その状態に合わせて「權つき」等の管理を行います。
 杉桶の置いてある「仕込み蔵」は、一切の温度管理を行わずに自然に任せた状態で発酵・熟成を行っています。
 大豆は、醤油に適したものを吟味(分析)し使用。小麦は、全て埼玉県産を使用。天日塩は、メキシコ産を使用。
 天日塩とは、海水をくみ上げて塩田に導き太陽と風の力で蒸発させた塩の事。
 火入れを行っていないので、搾ったままの状態の香りが楽しめます。

写真





本社・工場

発酵・熟成を行う杉で作った仕込み桶

圧搾(濾布に諸味を包み300枚ほど重ねます)

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有→具体的に	理化学検査(しょうゆ検査法に基づく)			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	一般細菌・酵母菌の自社検査(必要時)、外部機関での検査(必要時)			
	従 業 員 の 管 理	月一回の会議にて問題点の報告、毎日の健康チェック			
	施 設 設 備 の 管 理	年一回の保健所による立ち入り検査			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担当者名または 担 当 部 署 名	奥 裕 紀	連 絡 先	国内から 049-297-0041 海外から(+81)-49-297-5978
	危機管理に関する対応 や生産物賠償責任保険 (PL保険)の加入など	品質管理記録、PL保険加入			