

輸出商品紹介シート

記入日

年 月 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

2017年度輸出版

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。

■ 商品特性と取引条件

商 品 名	金 箔 ぼん酢ゆず 桂木ゆず使用						
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	365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)	4977229700454			
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	¥440	税込(切捨) 税率 8% ¥475
原料及び添加物 原産地	しょうゆ(本醸造)(日本)、砂糖(日本)、醸造酢(日本)、ゆず果汁(日本)、発酵調味料(日本)、鰹節エキス(日本)、酵母エキス(日本)(原材料の一部に大豆、小麦を含む)						
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 98kcal たんぱく質 6.4g 脂質 0.2g 飽和脂肪酸 0g トランス脂肪酸 0g 炭水化物 17.6g 糖質 16.7g 食塩相当量 8.8g ナトリウム 3.46g						
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→) 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)	湯豆腐、水炊き、しゃぶしゃぶ等なべ物、焼魚、焼なす、焼肉、から揚げ、冷やっこ、ぎょうざで、その香りと味をお楽しみください。 また油と混ぜてドレッシングや、そのまま「飲茶」などの付けタレとしてもお使い頂けます。 その他にムース状のゼリーに仕上げると、肉料理・魚料理のトッピングになります。	
商品特徴	『金箔丸大豆しょうゆ』をベースに、ゆず果汁を贅沢に使用しておりますので、風味豊かなコクのある味わいが春夏秋冬問わず美味しく召し上がれます。 香りはしっかり酸味は抑えて、酸味が苦手な方でもお使い頂けます。	

■ 商品写真

 商品の写真(貼付)	名 称:ぼんずしょうゆ 原材料名:しょうゆ(小麦・大豆を含む、国内製造)、砂糖、醸造酢、ゆず果汁、発酵調味液、鰹節エキス、酵母エキス 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: 笹木醤油株式会社 住所: 埼玉県比企郡川島町上伊草660 TEL: 049-297-0041 (現) (貼付)
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 ☐ いか ☐ 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 (その他のアレルゲンを扱っている場合、同一のラインでアレルゲン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 農産品の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

【原料計量】 ・金箔 丸大豆醤油 ・粗糖 ・醸造酢 ・ゆず果汁 ・みりん風調味料 ・鰹節エキス ・酵母エキス	攪拌 加熱 充填	製品・出荷	発酵・熟成は、大きな杉桶の中で2夏(1夏は初夏～初秋)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。酸味が苦手な方にもお使い頂けるように、香りはしっかりと、酸味は控えめに仕上げています。
--	----------------	-------	---

写 真		
		
本社・工場	発酵・熟成を行う杉で作った仕込み桶	压榨(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		