

輸出商品紹介シート

記入日

2017 年
9 月 28 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 rev1

商品特性と取引条件

商 品 名		さしみこんにゃく(のり)								
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)		通 年 ()		賞 味 期 限 / 消 費 期 限		賞味期限	1年	消費期限		
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)		群 馬 県		発 注 リードタイム		リードタイム:4日(中2日)				
内 容 量		120g(たれ25g)g		保 存 温 度 帯		常温 ▼				
1 ケースあたり入数		10入り3合わせ		JAN コー ド (13 桁 もしくは 8 桁)		4906120400095				
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)		最大	300ケース/日	最小	2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				
		21.0	35.0	14.0	12.0					
パッケージ・ケースの材質		PE・PA / ダンボール				希 望 小 売 価 格	税 抜	¥248	税込(切捨) 税率 8%	¥267
原料及び添加物 原産地		こんにゃく精粉、青のり、水酸化カルシウム、(たれ)米みそ、砂糖、醸造調味料、醸造酢、ぶどう糖果糖液糖、マスタード、洋からし、調味料(アミノ酸等)、しそ葉、香料 (全て日本産)								
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		エネルギー 6kcal, 蛋白質 0.1g, 脂質 0.1g, 炭水化物 2.7g,食塩相当量0g, (たれ)エネルギー 54kcal, 蛋白質 1.5g, 脂質 0.5g, 炭水化物 10.8g,食塩相当量1.0g,								
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 →								

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)
	輸出先国	国、地域など アメリカ、カナダ、フランス、ドイツ、台湾、 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)	そのまま水洗い後、さしみで。酢みそ和えに、トマトやきゅうりと一緒にヘルシーサラダ。	
商品特徴	バタ練り練り上げ、絞り出しで成型を行いました。表面の凹凸を付けることで、たれなどをからみやすくしました。国内産の青のりを練りこみ風味豊かな海苔の香りとコリコリの食感が自慢です。添付のしそ風味からし酢みそとの相性も抜群です。お好みに応じてわさび醤油で、また和え物やサラダにも最適です。	

商品写真



商 品 名	さしみこんにゃく(のり)
名 称	こんにゃく
原 材 料 名	【こんにゃく】こんにゃく(国産)、青のり(国産)、ほうれん草/水酸化カルシウム(こんにゃく用添加物) 【添付たれ】みそ、醸造酢、砂糖、砂糖液、ぶどう糖果糖液糖、からし(しそ葉/調味料、調味料(アミノ酸等)、香料、甘味料(甘草)、着色料(ビタミンB1、ウコン)) (一部に大豆を含む) ※遺伝子組み換え大豆は使用していません。
内 容 量	(こんにゃく)120g (たれ)25g
賞 味 期 限	(こんにゃく及びたれ)裏面左側に記載
保 存 方 法	直射日光を避け、涼しい所で保存(冷凍不可)
製 造 者	有限会社 石橋屋 群馬県太田市大字上内529 TEL 0944(58)6683

(現物) こんにゃく栄養成分表示 (1袋120gあたり) 対象貼付

エネルギー	6 kcal	たんぱく質	0.1 g	脂 質	0.1 g	炭 水 化 物	2.7 g	食 塩 相 当 量	0.0 g
エネルギー	54 kcal	たんぱく質	1.5 g	脂 質	0.5 g	炭 水 化 物	10.8 g	食 塩 相 当 量	1.0 g

たれ: CE・PA	内 装: CE・PA	外 装: CE・PET
たれ袋: ポリチレン/ナイロン	内 装: ポリチレン/ナイロン	外 装: ポリチレン/ナイロン

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、☐バナナ、☐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		有限会社 石橋屋		
年 間 売 上 高		平成28年度 200百万円	従 業 員 数	平成29年度 16名
代 表 者 氏 名		石橋 渉		
メ ッ セ ー ジ		石橋屋は世界20カ国への輸出実績があり、こんにやくを世界に広めているパイオニア的存在の会社です。雑穀こんにやく麺は欧米の方が食べやすいように色や形に工夫をし、ほかにはないオンリーワンの蒟蒻を作っております。にアメリカやフランスで高い評価を頂いております。雑穀こんにやく麺は2009年経済産業省の「元気なモノ作り中小企業300社」を受賞するなどの実績もあります。		
ホ ー ム ペ ー ジ		http://konjac.jp		
会 社 所 在 地	〒	837-0902	福岡県大牟田市大字上内529	
工 場 等 所 在 地	〒	837-0902	福岡県大牟田市大字上内529	
担 当 者		石橋 陵	E - m a i l	r-ishibashi@konjac.jp
T E L		0944-58-6683	F A X	0944-58-7930



■ 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

原料水溶き → 原料ミキシング → 凝固剤混入 → 練り上げ(パタ練り) → 成型 → 熟成(あく抜き) → 切断 → 包装(賞味期限印字) → ポイル(殺菌) → 金属検査(Fe=1.0mm、Sus=1.5mm) → 冷却 → pH検査(抜き打ち) → 梱包 → 出荷

写 真



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有一具体的に	pH検査、金属検査、細菌検査		
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	製造工程のマニュアル化、製造前の工程の確認		
	従 業 員 の 管 理	工場に入る前の埃・毛髪の除去、手洗いの徹底		
	施 設 設 備 の 管 理	ISO22000取得に向けた取り組み、それに準じる管理体制		
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 また は 担 当 部 署 名	石橋 陵	連 絡 先
	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	PL保険加入済み		
		国内から 0944-58-6683		海外から(+81)-944-58-6683

フード・コミュニケーション・プロジェクト(FCP)の詳細は <http://www.food-communication-project.jp/> をご覧下さい。