

# FCP展示会・商談会シート

記入日

2026年  
1月18日

FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT

第3.2版

## 商品特性と取引条件

商 品 名	いぶりがっこ本舗きむらやのだし						
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	360日 開封後要冷蔵	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	国産		JANコード (13桁もしくは8桁)				
内 容 量	100ml		希望小売価格	税抜		税込(切捨)	
1ケースあたり入数	6		保存温度帯	常温		税率	8%
発注リードタイム	4日(関東・信越以北)/7日(中部以南)		販売エリアの制限	●無 ○有→			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	要相談	最小	1	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
						10.4 × 15.2 × 14.6	1.6
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<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(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →						

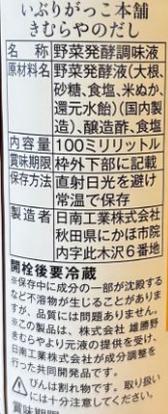
ターゲット	売 り 先	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" 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)	老若男女全般(お酒の好きな方、お菓子づくりが趣味の方(好きな方)、醤油のように調味料としてどうぞ)
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	「いぶりがっこ本舗 きむらやのだし」は、いぶりがっこの燻製香と旨味を持ち、幅広い料理に使用できる調味液です。醤油の代わりに調味液として、また、ドレッシング、スープはもとより製菓材料や飲料、アルコールなど、和洋問わず様々なメニューにご使用いただけます。	
商品特徴	ナラ、桜等の広葉樹を燃して香り良く干し上がった大根を米ぬかと塩を主体に丹念に漬け込んで造り上げた、素朴な風味の沢庵(いぶりがっこ)の漬け液を利用した調味液です。自然な風味にこだわり、食品添加物を使用せず古来伝承の技で漬け込んでおります。個人の方向けの100mlタイプです。	

## 商品写真



「いぶりがっこ本舗きむらやのだし」を利用して製造された「クラフトエールMANTZNR」





**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。

表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かじ、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 鶏卵
表示を奨励(任意表示)	<input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> たらこ、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> パナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまぶき、 <input type="checkbox"/> ゼラチン、 <input type="checkbox"/> アーモンド
備 考	(当商品以外にアレルギー成分を含む場合はその旨を記入)

いぶりがっこ本舗 きむらやのだし

いぶりがっこの漬け液を利用した「いぶりがっこ本舗きむらやのだし 100ml」を販売開始しました。炒め物や煮物、ドレッシング、製菓材料などにどうぞ。



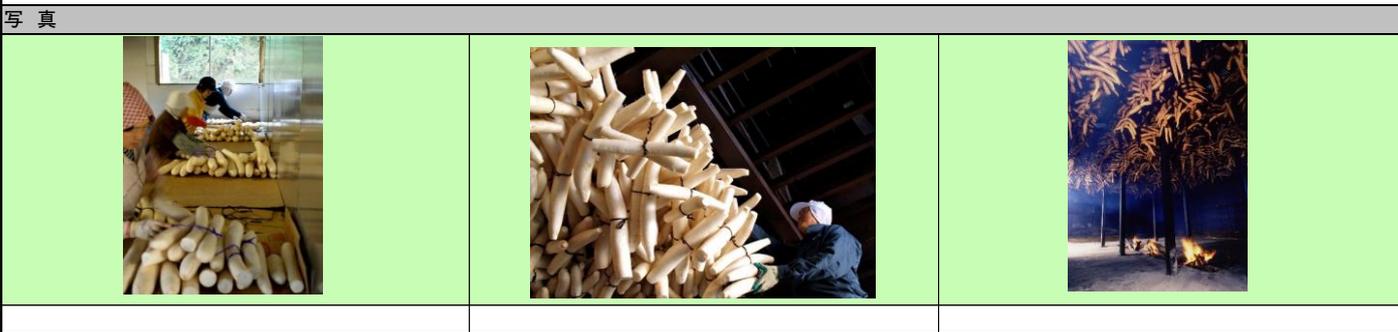
業務用 10ℓ については業者販売用となります。お問い合わせください。

■ 出展企業紹介

出展企業名	株式会社雄勝野きむらや		
年間売上高	303百万円(2025年度)	従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	25名(社員23名、パート2名)
代表者氏名	代表取締役 木村吉伸		
メッセージ	昭和38年の創業以来、素材の風味を大切に製法を追求し、添加物を出来る限り使用しない漬物造りを目標にして参りました。今後も漬物造りを通してお客様の健康と幸せに少しでもお手伝いできるような研究を重ね、より良い山里の風味をお届けできるよう精進して参ります。		
ホームページ	<a href="https://iburigakko.com">https://iburigakko.com</a>		
会社所在地	〒019-0112	秋田県湯沢市下院内字常盤町91番地	
工場等所在地	〒018-0411	(日南工業株式会社)秋田県にかほ市院内字此木沢6	
担当者	木村淳子	E-mail	<a href="mailto:kimura-y@yutopia.or.jp">kimura-y@yutopia.or.jp</a>
TEL	0183-52-3650	FAX	0183-52-4570

■ 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

【雄勝野きむらや】原料入荷→編み込み→吊り下げ→燻製乾燥→漬け込み→熟成→樽出し→漬け液の汲み取り→荒濾過→冷蔵保管→運搬→【日南工業】原料用漬け液受入れ→加熱冷却(オリ出し)→本濾過→加熱殺菌→充填→放冷→出荷



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有(具体的に)	塩分、pH、Brixを漬け液受入れ後、中間時、充填前に検査しています。		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	塩分、pH、Brix検査結果を記録して管理しています。殺菌温度記録をつけ、管理しています。		
	従業員の管理	作業者は衛生的に管理された帽子、マスク、作業着、長靴を着用し、入室前には入念にローラー掛け・手洗いをし、異物混入に努めております。		
	施設設備の管理	毎日、使用器具、機械の徹底した掃除、洗浄、消毒を行っております。捕虫器も常時配置し、防虫対策に努めています。		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	日南工業株式会社 品質管理課	連絡先 0184-36-2111
	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保険に加入し、万一の対策をしています。		