

# 展示会・商談会シート(輸出版)



## 商品特性と取引条件

商品名	motTOFU豆腐屋さんのおいしい豆腐ソーセージ						
JANコード (13桁もしくは8桁)	4904540 190404	パッケージ	材質	プラチック			内容量
消費期限	61日間(製造日含む)		サイズ/重量	縦(°) × 横(°) × 高さ(°)	19.5 × 13.0 × 2.0		
最低ケース納品単位	8CS/1B(64個)	ケース	材質	段ボール	入数	8個/CS × 8/1B	
発注リードタイム	14日前程度		サイズ/重量	縦(°) × 横(°) × 高さ(°)	30.0 × 44.0 × 36.0		重量(°) 6.8
保存温度帯	<input type="checkbox"/> 常温 <input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 10°C以下	参考価格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	価格有効期限	年 月		
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)	JFS-Bプラス			日本国内での販売価格	300円		
			*他取引条件により異なる				

原材料及び添加物	原産地	栄養成分	成分量(1pk4本あたり)
豆腐(大豆(日本産)(遺伝子組換えでない))	大豆:日本産	エネルギー	147kcal
食用植物油、食物繊維、こんにゃく粉、	他:日本産、他等	たんぱく質	12.7g
塩こうじ、砂糖、食塩、黒胡椒、酵母エキス		脂質	8.4g
、ナツメグ、オールスパイス、にんにく、		炭水化物	6.6g
玉葱粉末、果糖、玉葱エキス、食用油脂、		糖質	3.7g
マッシュルームエキス/塩化ナトリウム(にがり)		食物繊維	2.9g
、ゲル化剤(アルギン酸ナトリウム)、		食塩相当量	1.0g
調味料(アミノ酸等)、酒精		コレステロール	0mg
商品特徴	利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)		
動物性のお肉は使用せず、独自技術でなめらかに作った豆腐をベースに野菜素材で仕上げたソーセージです。皮も海藻から作っております。	植物性由来の食品を嗜好する方。 朝食に焼いて、間食でそのままでも美味しく召し上がって頂けます。		

## 商品写真

**野菜素材ベースでおいしく仕上げました**

名 称 豆腐加工品 原材料名 豆腐(大豆(遺伝子組換えでない))、食用植物油、食物繊維、こんにゃく粉、塩こうじ、砂糖、食塩、黒胡椒、酵母エキス、ナツメグ、オールスパイス、にんにく、玉葱粉末、果糖、玉葱エキス、食用油脂、マッシュルームエキス/強化マグネシウム(にがり)、調味料(ブミン酸等)、酒精	栄養成分表示 4本当たり エネルギー 147kcal たんぱく質 12.7g 脂 質 8.4g 炭 水 化 物 6.6g 糖 質 3.7g 食 物 繊 維 2.9g 食 塩 相 当 量 1.0g コ レ ス テ ロ ール 0mg
---	---

アレルギー物質(特定原材料) 大豆

●お問い合わせ先 0120-417710 受付時間/9:00-17:00 土日祝、年末年始除く  
●ホームページ <https://www.taishi-food.co.jp> ホームページはこちら

**お召し上がり方** そのままお召し上がりいただけます

**【温めても】レンジで1分** (600Wの電卓) フォイルを中身が見えるくらいつけて、こちらの面を上にして加熱してください。

**【炒めても】フライパンで油をひいて、中火で焼き目がつくまで炒めてください。**

▲加熱後は製品が熱くなっていますので、やけどにご注意ください。

●詳細はお客様の担当にお申し付けください。●賞味表示に小びな表記があり、賞味表示に見えませんが、●賞味表示に小びな表記がある場合は賞味表示に従ってください。●賞味表示に小びな表記がない場合は賞味表示に従ってください。●賞味表示に小びな表記がある場合は賞味表示に従ってください。

**アレルギー表示(特定原材料)**

大豆

## ■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	<b>太子食品工業株式会社 Taishi Food Inc.</b>		
年 間 売 上 高	207億円	従 業 員 数	650名
代 表 者 氏 名	工藤 茂雄		
メ ッ セ ー ジ	<p>1、「水はタイシの生命です。」おいしい商品を作るにはおいしい水が必要です。だから私立ちの工場は、豊かな自然に恵まれた国立、国立公園に隣接した場所にあります。幾重にもわたる地層で長い年月をかけて不純物がろ過された伏流水があります。「美味しい商品を食べいただくために、まずはその水を求める事から始める」それがタイシのこだわりです。</p> <p>2、「数々の業界初の技術」私たちは大豆という多くの可能性を秘めた健康素材に注目し、数々の業界初の技術を確立し、新たなスタンダードを世に送り出してきました。</p> <p>3、「さらなるイノベーションそしてレボリューション」お客様の食卓に「安心」・「健康」・「満足」をお届けしさらなるイノベーションそしてレボリューションを起こしてまいります。</p>		 <p>社長メッセージ 太子食品工業株式会社 代表取締役社長 工藤 茂雄</p>
ホ ー ム ペ ー ジ	<a href="https://www.taishi-food.co.jp">https://www.taishi-food.co.jp</a>		
会 社 所 在 地	〒 039-0141	青森県三戸郡三戸町大字川守田字沖中68（本社）	
工 場 所 在 地	〒 989-0232	宮城県白石市福岡長袋家沢裏19-1	
担 当 者	上沢 幸洋	E - m a i l	<a href="mailto:y-kamisawa@taishi-food.co.jp">y-kamisawa@taishi-food.co.jp</a>
T E L	090-5235-8395	F A X	022-288-8856

## ■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント

<p>★業界をリードする「技術と品質」 安心と品質にこだわって徹底した品質管理システムを導入し、製造工程の近代化を進めてきました。豆腐工場から始めて「ISO22000」を取得し（2007年～2011年）、業界初の「HACCP」対応工場としたのもその成果の一つで、現在は独自の手法で管理を構築しております。</p> <p>★「乳化にがり・消泡剤不使用」の取り組み、タイシはにがりにもこだわってきました。現在の凝固剤の主流である、豆腐の機械生産が容易な「乳化にがり」と豆乳の製造工程で発生する大量の泡を消す目的で使用する「消泡剤」をタイシは使用しません。原材料には自然のものを使用したと考えるタイシのポリシーです。</p> <p>★自然と技術と伝統の融合を目指して、伝統とは昔からの様式や技術を守ることだけではありません。時代にあった新しい発見や工夫が加わって、次の伝統が生まれてきました。タイシの大豆製品も同じです。体によくて、安全でおいしい、そうした昔ながらの味わい大切にしながら、時代のニーズにこたえる発想を次々と形にしてきました。創業以来の伝統と、自然なおいしさにこだわる環境、そして革新の技術。その三角点の頂点を見つめています。</p> <p>★遺伝子組み換え大豆不使用を国内で一早く決断、1997年に、お客様の安心、安全への思いを第一に、遺伝子組み換え大豆不使用を国内で一早く決断しました、その後2001年に、遺伝子組み換え大豆の使用表示が義務化された事は、私どもの考えがお客様に受け入れられた証ともいえます。現在は遺伝子組み換え表示厳格化に伴い、もっとも厳しいといわれる、EU基準に準じた「TAISHI SOYBEAN STANDARD」を確立しハンドリングをしております。</p> <p>★製造工程/豆腐→脱水→計量→副資材混合→ケーシング充填→切断→包装（日付印字）→金属検知→ウエイトチェッカー→加熱→冷却→x線検知→検品、箱詰め→冷蔵保管→出荷</p>
写 真
  

## ■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	細菌検査（一般生菌数、大腸菌群）、官能評価			
衛生管理への取組	製造工程の管理	危害分析に基づいた工程管理を行い、また、異物混入防止を対策を講じて生産管理しています。			
	従業員の管理	製造エリアに入る前の健康管理、異物混入防止対策の実施を行っている			
	施設設備と管理	予防保全を前提に設備のメンテナンス、点検を実施している。			
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	品質保証室	連 絡 先	0120-417-710
	記 録	フリーダイヤルでの受付を実施し、問題が発生した場合の対応もマニュアル化している。PL保険にも加入している。			