

# 輸出商品紹介シート

記入日

2017年  
9月28日

FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT

2017年度輸出版 rev1

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	雑穀こんにやく麺(ほうれん草)				
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	200g	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)	4906120882013		
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	<input type="checkbox"/> FOB(Free on Board) <input type="checkbox"/> CIF(Cost Insurance and Freight)		
ケースサイズ(重量)	縦(cm) × 横(cm) × 高さ(cm) 重量(kg) 19.0 34.0 39.0 14.7	価 格 有 効 期 限			
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	¥200	税込(切捨) 税率 8% ¥216
原料及び添加物 原産地	こんにやく精粉(日本)、米粉(日本)、もちきび(日本)、もちあわ(日本)、ひえ(日本)、ほうれん草(イタリア)、かぼちゃ(日本)、じゃがいも(日本)、にんじん(日本)、パプリカ(スペイン)、とまと(スイス)、水酸化カルシウム(日本)				
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 14kcal、蛋白質 0.3g、脂質 0.2g、炭水化物 2.8g、灰分 0.3g、ナトリウム 3mg、食物繊維 2.5g				
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 先	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input 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"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> 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 <input checked="" type="checkbox"/> 可 <input type="checkbox"/> 不可
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	麺料理全般、ラーメンや焼きそばやサラダ等	
商品特徴	ヘルシーで美味しいこんにやく麺です。食べやすいように約20cmでカットしており、麺の断面は星型に成型しているため、独特の喉越しの良さとなれとの絡みをよくしています。あく抜き済みですので、水洗い後すぐに使用出来ます。	

## 商品写真



商品名/雑穀こんにやく麺(ほうれん草種)  
 名称/こんにやく 原材料名/こんにやく精粉(国内産)、米粉、もちきび、もちあわ、ひえ(国内産)、ほうれん草、かぼちゃ、じゃがいも、にんじん、パプリカ、とまと、水酸化カルシウム(こんにやく用凝固剤) 内容量/200g  
 保存方法/直射日光を避け涼しい所で保存(冷凍不可) 賞味期限/表面の上部に記載 製造者/(有)石橋屋 福岡県大牟田市大字上内529  
 TEL 0944(58)6683  
 ホームページ/  
<http://www.konjac.jp/>

Nutrition Facts	
Serving Size 3.5OZ(100G) Servings Per Container 2	
Amount Per Serving	
Calories 14 Calories from Fat 0	
	% Daily Value*
Total Fat	0g 0%
Saturated Fat	0g 0%
Trans Fat	0g
Cholesterol	0mg 0%
Sodium	3mg 0%
Total Carbohydrate	2.8g 1%
Dietary Fiber	2.5g
Sugars	0.3g
Protein	0.3g
Vitamin A	0%
Vitamin C	0%
Calcium	0%
Iron	0%

\*Percent Daily Values are based on a 2000 calorie diet.


### 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	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	<a href="http://konjac.jp">http://konjac.jp</a>		
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-mail	r-ishibashi@konjac.jp
TEL	0944-58-6683	FAX	0944-58-7930

■ 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

原料水溶き → 原料ミキシング → 凝固剤混入 → 練り上げ(バタ練り) → 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	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 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	国内から 0944-58-6683 海外から(+81)-944-58-6683
	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			

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。