

# 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	本手延蒟蒻 黒					
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)	4906120000905		
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)	17.0 × 34.0 × 36.0	重量(kg)	15.9	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	¥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、こんにゃく芋、水酸化カルシウム(こんにゃく用凝固剤) (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 5kcal, 蛋白質 0.1g, 脂質 0.1g, 炭水化物 2.3g, 灰分 0.3g, ナトリウム 10mg, 食物繊維 2.2g					
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 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)	筑前煮:そのまま塩少々で揉み使用する。おでん:串に刺し2~3分茹で、水気を切って使用する。けんちん汁:そのまま鍋に油をさして、さっと炒めて使用する。田楽:串に刺しオープンで5~7分焼き、味噌をつけ田楽にする。	
商品特徴	明治10年創業の石橋屋の商品はすべての工程が手作り、人気の秘密はその歯ごたえにある。独特の歯ごたえを生む『バタ練り』と『手延べ』、独特のコリコリとした食感と味染みの速さが自慢です。	

## 商品写真

	商品名: 本手延こんにゃく(黒) <table border="1"> <tr><td>名 称</td><td>こんにゃく</td></tr> <tr><td>原材料名</td><td>こんにゃく精粉(国内産)、こんにゃく芋(乾燥、国内産)/水酸化カルシウム(こんにゃく用凝固剤)</td></tr> <tr><td>内 容 量</td><td>400g</td></tr> <tr><td>賞味期限</td><td>表面上部に記載</td></tr> <tr><td>保存方法</td><td>直射日光を避け涼しい所で保存(冷凍不可)</td></tr> <tr><td>製 造 者</td><td>有限会社 石橋屋 福岡県大牟田市大字上内529 TEL 0944(58)6683</td></tr> <tr><td colspan="2">http://www.konjac.jp/ ※本製品にはアレルギー物質は使用していません。</td></tr> </table>	名 称	こんにゃく	原材料名	こんにゃく精粉(国内産)、こんにゃく芋(乾燥、国内産)/水酸化カルシウム(こんにゃく用凝固剤)	内 容 量	400g	賞味期限	表面上部に記載	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 福岡県大牟田市大字上内529 TEL 0944(58)6683	http://www.konjac.jp/ ※本製品にはアレルギー物質は使用していません。	
	名 称	こんにゃく													
原材料名	こんにゃく精粉(国内産)、こんにゃく芋(乾燥、国内産)/水酸化カルシウム(こんにゃく用凝固剤)														
内 容 量	400g														
賞味期限	表面上部に記載														
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 福岡県大牟田市大字上内529 TEL 0944(58)6683														
http://www.konjac.jp/ ※本製品にはアレルギー物質は使用していません。															
(現物の写)	(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、☐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		<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 - 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(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	○ 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	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。