

展示会・商談会シート(輸出版)



■ 商品特性と取引条件

商 品 名		蔵だし味噌							
JAN コード (13桁もしくは8桁)		4573263083029		パッケージ	材 質	袋：プラ			
消 費 期 限		365日			サイズ/重量	縦(㌢) × 横(㌢) × 高さ(㌢)	内容量		
						19cm	14cm	5cm	1kg
最低ケース納品単位		1ケース		ケース	材 質	ダンボール		入 数	10.0
発注リードタイム		2週間（日本の港まで）			サイズ/重量	縦(㌢) × 横(㌢) × 高さ(㌢)	重量 (㌦)		
						20.5cn	27cm	24.5cm	12kg
保 存 温 度 帯		☒ 常温 ☐ 冷蔵 ☐ 冷凍 (							

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成分量 (××当り・××カロリー)
大豆	アメリカ	熱量	100g当たり・220kcal
食塩	日本(香川県)	たんぱく質	100g当たり・16.9g
		脂質	100g当たり・8.1g
		炭水化物	100g当たり・19.9g
		食塩相当量	100g当たり・10.2g
		この表示値は、目安です。	
商 品 特 徴		利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	
良質な大豆は使用して、木桶にて1年半以上、じっくり熟成発酵させた豆味噌となっております。その味噌に、化学調味料、保存料など、一切の添加物を加えていない、味噌本来の味が味わえる商品となっております。 味噌の袋が膨張することがありますが、これは袋の中の生きている酵母が活動することにより、炭酸ガスが発生するためです。この現象は味噌の品質には影響を与えません。むしろ、この膨張は味噌が生きている証拠です。袋が膨らんでいる場合は、小さな穴を開けてガスを抜いてください。		さばの味噌煮 <材料> (4人分) ・さば 4切・しょうが 1片◎蔵出し味噌 大さじ4杯◎みりん 100cc◎酒 50cc◎砂糖 大さじ3杯 <作り方> ①切り身を湯引きします。沸騰したお湯をかけて、生臭さをぬきます。②フライパンに◎を入れて味噌が溶けてきたら、短冊切りしたしょうがを入れる。③沸騰したら、さばを入れ煮汁が1/3以下になるまで中火で煮る。④スプーンでさばに煮汁をかけながら、10分位煮れば、完成。	

■ 商品写真



名 称 豆味噌 原材料名 大豆(アメリカ産)、食塩 内 容 量 1kg 賞味期限 保存方法 直射日光、高温多湿を避けて保存 製造者 株式会社 芋慶 岐阜県岐阜市芋島2丁目2番22号 TEL (058) 245-1217	※開封後は冷蔵庫に 保存し、お早め にお召し上がり下さい。	栄養成分表示(100g当たり) 熱 量 220kcal たんぱく質 16.9g 脂 質 8.1g 炭 水 化 物 19.9g 食塩相当量 10.2g この表示値は、目安です。

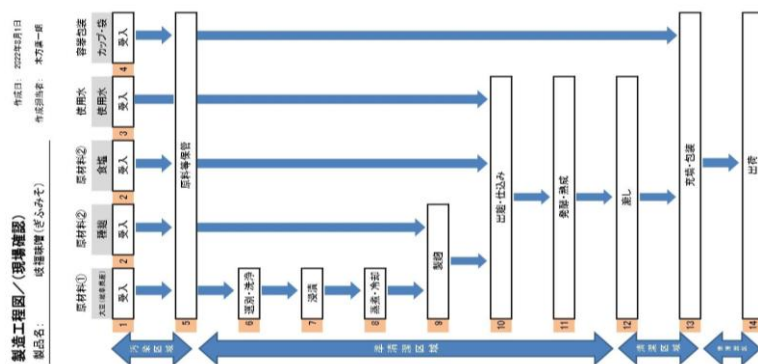
アレルギー表示(特定原材料)

大豆

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		株式会社 芋慶（いもけい）			
年 間 売 上 高		96百万円（2024年度）		従 業 員 数	12名（2024年度）
代 表 者 氏 名		木方庸一郎			
メ ッ セ ー ジ		芋慶は 明治10年（1877年）の創業以来 140年以上という長きに渡り 岐阜市芋島にて豆味噌 たまり醤油を製造販売しております。これもひとえに 皆様方の温かいご支援 ご愛顧の賜物と心より感謝を申し上げます。また この御恩を 恩返し 恩送りするためにも 地元 岐阜に根ざし 地域に愛される 豆味噌 たまり醤油を 弊社一丸となり 一所懸命 創り続けて参ります。			
ホ ー ム ペ ー ジ		http://imokei.co.jp			
会 社 所 在 地	〒	500-8234	岐阜市芋島2丁目2番22号		
工 場 所 在 地	〒	500-8234	岐阜市芋島2丁目2番22号		
担 当 者		木方庸一郎		E - m a i l	imokei@ccom.or.jp
T E L		058-245-1217		F A X	058-247-5015

■ 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



写真



工場外觀



藏



充填室

品質管理情報

商品検査の有無	☒ 有 ☐ 無	味、匂い、外観			
衛生管理への取組	製造工程の管理	「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を行う。			
	従業員の管理	「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を行う。			
	施設設備と管理	「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を行う。			
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	木方庸一朗	連 絡 先	090-6528-7308
	記 録	「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を行う。PL保険加入。			