

展示会・商談会シート(輸出版)



■ 商品特性と取引条件

商 品 名	すだち味噌ドレッシング						
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4573263086068	パッケージ	材 質	容器：ビン キャップ：PE			
消 費 期 限	270日		サイズ/重量	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	内容量		
				5.5cm	5.5cm	15.5cm	150ml
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	24.0
発注リードタイム	2週間（日本の港まで）		サイズ/重量	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(※)		
				27.0cm	40.0cm	22.0cm	9.0kg
保 存 温 度 帯 〔							

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成分量 (××当り・××カロリー)
味噌	日本	熱量	100g当たり・181kcal
すだち果汁	日本(徳島産)	たんぱく質	100g当たり・2.2g
還元水飴	日本	脂質	100g当たり・6.3g
醸造酢	日本	炭水化物	100g当たり・30.6g
砂糖	日本他	食塩相当量	100g当たり・2.3g
みりん	日本		この表示値は、目安です。
植物油	日本		
商 品 特 徴		利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	
すだちは、徳島産を使用しております。風味豊かなすだちと味噌のコクにより、サラダはもちろん、餃子のタレや魚のムニエル、鍋料理の付けダレにも、ご使用頂けます。味噌には、岐福(ぎふ)味噌も使用しております。		ぶっかけうどん <材料> (1人分) ・大根おろし 大さじ4杯・冷凍うどん 1人前・レタス 1枚・ミニトマト 3個・すだちドレッシング 大さじ2杯・めんつゆ 大さじ2杯 <作り方> ①器にすだちドレッシングとおじっこを混ぜる。②冷凍うどんは袋の表示通りレンジで加熱する。③加熱したうどんをザルに入れ、水又は、氷水で冷やして、水分を切って器に盛る。④レタスとミニトマトと大根おろしを盛り付けて 完成。	

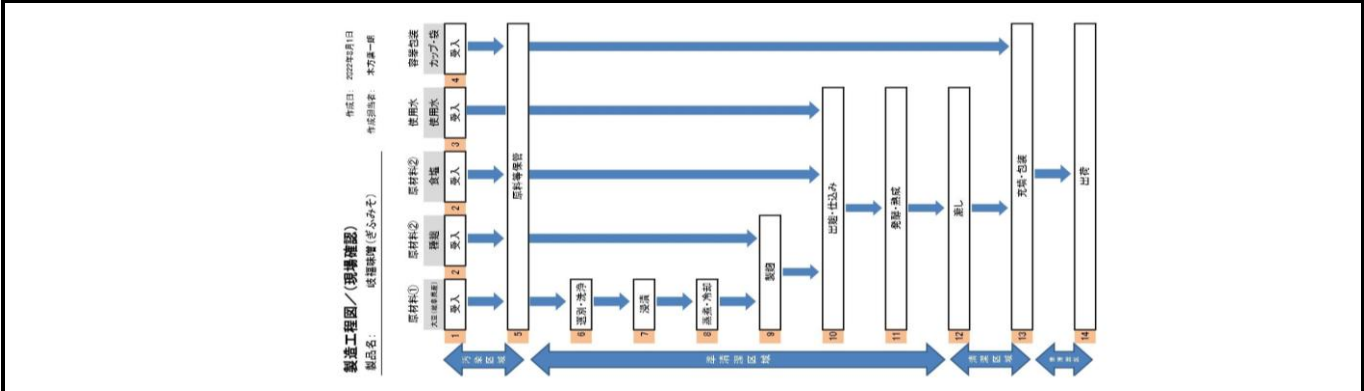
■ 商品写真

	名 称 分離液状ドレッシング 原材料名 味噌(国内製造)(大豆を含む)、すだち果汁、還元水飴、醸造酢、砂糖、みりん、植物油 内 容 量 150ミリリットル 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 岐阜市芋島2丁目2番22号 (058) 245-1217 開栓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 181kcal、たんぱく質 2.2g、脂質 6.3g、炭水化物 30.6g、食塩相当量 2.3g (推定値) 4 573263 086068 キャップ: PE ラベル
	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

		
工場外観	蔵	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	木方庸一郎	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。			