

展示会・商談会シート(輸出版)



■ 商品特性と取引条件

商 品 名	生引たまり						
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4573263080028	パッケージ	材 質	ボトル：PET キャップ：PP 中栓：PE			
消 費 期 限	540日		サイズ/重量	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	内容量		
			8cm	8cm	27cm	1L	
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	6.0
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 (kg)		
			16.5cn	25cm	27.5cm	7.5kg	
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)
脱脂加工大豆	アメリカ製造又はインド製造	熱量	100g当たり・88kcal
食塩	日本	たんばく質	100g当たり・12.4g
小麦	日本	脂質	100g当たり・0.3g
調味料(アミノ酸等)	ベトナム	炭水化物	100g当たり・8.9g
甘味料(甘草)	日本	食塩相当量	100g当たり・14.0g
ビタミンB1	日本		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)	
東海地方ならではの「たまり醤油」。芋慶のたまり醤油の中では、一番 おすすめの醤油となります。醤油を搾るのではなく、桶に溜まった醤油を 使用しております。じっくり1年半以上、熟成発酵させたうま味の強い 醤油となっております。		さんまの蒲焼片 <材料> (2人分) ・砂糖 40g・酒 50cc・みりん 50cc・生引たまり 50cc・さんまの開き 3尾・片栗粉 サラダ油 適量 <作り方> ①フライパンに砂糖40gを量り入れる。②酒を①に入れて弱中火でつくつくとなる位まで酒を とばし、みりんを入れ砂糖がとけ煮切るまで弱火で3分位まで混ぜながら火にかける。③生引たまりを②に入れ弱火にて5分位。※半日置かせると、より一層 美味しくなります。④さんまの開きを2等分にカットし片栗粉を軽くまぶす。⑤サラダ油を熱したフライパンにひき、さんまを皮目から 両面焼き、皮目にカリッと焦げ目がついたらお皿に出す。⑥食べる時に、温め直したタレにさんまをサッとくぐらせて丼に盛る。山椒やみょうがネギなどをブラ スしたり、お子様には錦糸玉子などトッピングしたら嬉しいかも♪	

■ 商品写真



名 称 たまりしょうゆ(本醸造)
 原材料名 脱脂加工大豆(アメリカ製造又はインド製造)、食塩、小麦
 /調味料(アミノ酸等)、甘味料(甘草)、ビタミンB1
 内 容 量 1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
 岐阜県岐阜市宇島2丁目2番22号
 TEL(058)245-1217

※脱脂加工大豆の製造地は、今年度の使用実績順。
 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 88kcal
 たんばく質 12.4g
 脂 質 0.3g
 炭 水 化 物 8.9g
 食塩相当量 14.0g
 この表示値は、目安です。

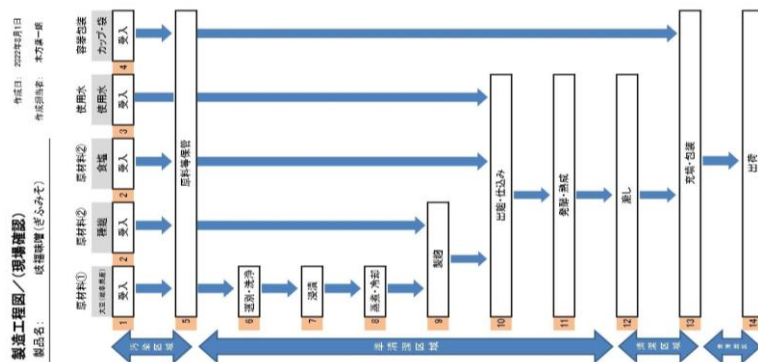
アレルギー表示(特定原材料)

大豆、小麦

■ 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。			