

展示会・商談会シート(輸出版)



■ 商品特性と取引条件

商 品 名	あじっこ							
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4573263080059		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(㌢) × 横(㌢) × 高さ(㌢)	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(㌢) × 横(㌢) × 高さ(㌢)	重量 (㌔)		
				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)
しょうゆ	日本(岐阜県)	熱量	100g当たり・76kcal
砂糖	日本他	たんぱく質	100g当たり・6.3g
異性化糖	日本	脂質	100g当たり・0.0g
米発酵調味料	日本	炭水化物	100g当たり・12.8g
さばぶし	日本	食塩相当量	100g当たり・10.8g
酒精	日本		この表示値は、目安です。
調味料(アミノ酸等)	日本他		
くん液	日本他		
商 品 特 徴		利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	
ダシの入った濃縮つゆとなっております。ダシは自社工場にて取り、その都度、製造しておりますので、風味豊かで、コクの深い味となっております。うどん・そばなど麺類のつゆや、けんちん汁、おひたしなどに、ご使用頂けます。		ざるそばのつゆ <材料> (4人分) ・ あじっこ 100cc ・ 水 500cc <作り方> お湯を沸かし、あじっこを入れ一煮立ちさせ、冷ましたら完成。	

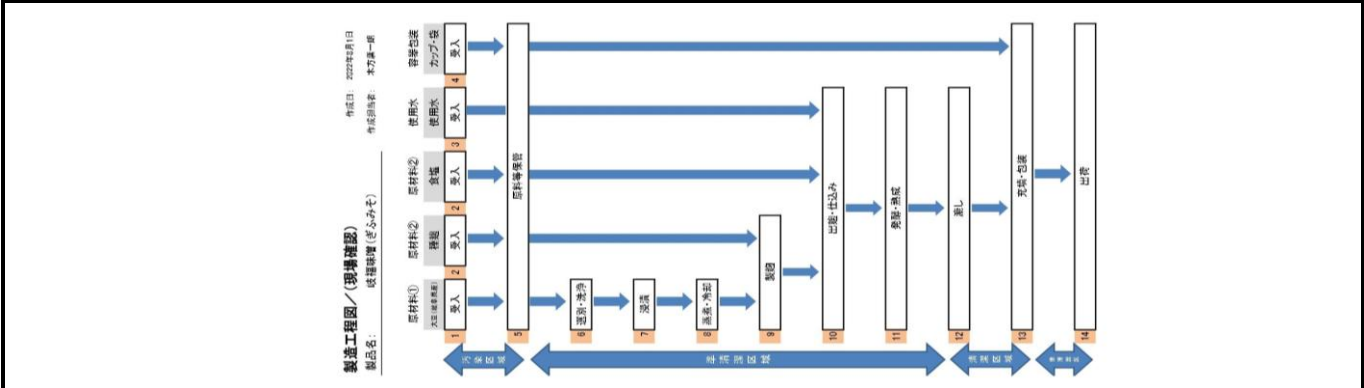
■ 商品写真

	名 称 つゆ(希釈用) 原材料名 しょうゆ(国内製造)、砂糖、異性化糖、米発酵調味料、さばぶし/酒精、調味料(アミノ酸等)、くん液、(一部に大豆・小麦・乳成分を含む) 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 宇慶 岐阜県岐阜市宇島2丁目2番22号 TEL(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。 PET ボトル 4 573263 080059 栄養成分表示(100g当たり) 熱 量 76kcal たんぱく 質 6.3g 脂 質 0.0g 炭 水 化 物 12.8g 食 塩 相 当 量 10.8g 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、乳成分

■ 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。			