

輸出商品紹介シート

記入日

月

年
日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

2017年度輸出版

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	春夏秋冬のだしの素						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 (通 年)		賞 味 期 限 / 消 費 期 限	賞味期限	365日	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	日 本		発 注 リ ー ド タ イ ム	2週間			
内 容 量	1L		保 存 温 度 帯	常温 ▼			
1 ケースあたり入数	6*2		JAN コー ド (13 桁 も し く は 8 桁)	4977229600037			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大		最小	1ケース	参 考 価 格	☐ FOB(Free on Board) ☐ CIF(Cost Insurance and Freight)	
ケースサイズ(重量)	縦(cm)	×	横(cm)	×	高さ(cm)	重 量(kg)	価 格 有 効 期 限
	26.0		36.5		30.0	16.1	
パッケージ・ケースの材質	パッケージ(PET、PP、PE、PS)、ケース(ダンボール)			希 望 小 売 価 格	税 抜	¥1,160	税 込(切 捨) 税 率 8% ¥1,252
原料及び添加物 原産地	しょうゆ(本醸造)(日本)、砂糖(オーストラリア等)、食塩(メキシコ)、かつお節(日本)、酵母エキス(フランス)、こんぶ(日本)、しいたけ(日本)、アルコール(ブラジル等)						
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	100mlあたり 熱量148kcal たんぱく質5.2g 脂質0.1g 炭水化物31.5g 食塩相当量16.1g ナトリウム6340mg						
認 証 等 (商 品 ・ 工 場 ・ 農 場 等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☒ その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → JFSM-B規格						

ターゲット	売り先	☒ 外食 ☒ 中食 ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☐ その他小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー (☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能 ☒ その他(送り先国・地域など右に記入→) 国、地域など 香港、台湾、シンガポール 輸出へ取り組む際、海外へ同行 ☒ 可 ☐ 不可
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	だしが効いているので、つかかけ醤油として、まためんつゆから煮物まで四季折々のお料理にお使い頂けます。和食では、特にめんつゆやおでん・煮物に。中華系では『粥』や『飲茶』の隠し味に、また『ビーフン』の味付けや『麺』のスープにとお使い頂けます。	
商品特徴	丸大豆、小麦、天日塩のみを原料とした、本醸造の『金箔しょうゆ』をベースとして、かつお節、昆布、しいたけのだしを生かしたつゆです。『しょうゆ』と『だし』の醸し出す、豊かな香りとコクはめん類ばかりでなく種々の料理の味をいっそう引き立てます。だしはフレーバーを使わずに、日本料理の技法の通りに行っています。ですので希釈して使用してもだし感がしっかりと残るのが特徴です。最大20倍まで希釈して使用いただけます。化学調味料や合繊保存料不使用。	

商品写真

 商 品 写 真	(現物の写真を貼付) <table border="1"> <tr> <td>名 称</td> <td>しょうゆ(本醸造)</td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> <td>しょうゆ(本醸造)、砂糖、食塩、かつお節、昆布、しいたけ、アルコール(原材料の一部に大豆、小麦を含む)</td> </tr> <tr> <td>内 容 量</td> <td>1リットル</td> </tr> <tr> <td>賞味期限</td> <td>開外下部に記載</td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> <td>直射日光を避け、常温で保存して下さい。</td> </tr> <tr> <td>使用方法</td> <td>左側に記載</td> </tr> <tr> <td>製 造 者</td> <td>苗木醤油株式会社 埼玉県比企郡川島町上伊草660 TEL.049-297-0041</td> </tr> </table> 像で貼付)	名 称	しょうゆ(本醸造)	原材料名	しょうゆ(本醸造)、砂糖、食塩、かつお節、昆布、しいたけ、アルコール(原材料の一部に大豆、小麦を含む)	内 容 量	1リットル	賞味期限	開外下部に記載	保存方法	直射日光を避け、常温で保存して下さい。	使用方法	左側に記載	製 造 者	苗木醤油株式会社 埼玉県比企郡川島町上伊草660 TEL.049-297-0041
名 称	しょうゆ(本醸造)														
原材料名	しょうゆ(本醸造)、砂糖、食塩、かつお節、昆布、しいたけ、アルコール(原材料の一部に大豆、小麦を含む)														
内 容 量	1リットル														
賞味期限	開外下部に記載														
保存方法	直射日光を避け、常温で保存して下さい。														
使用方法	左側に記載														
製 造 者	苗木醤油株式会社 埼玉県比企郡川島町上伊草660 TEL.049-297-0041														
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、☐ かき、☒ 小麦、☐ そば、☐ 卵 ☐ まつたけ、☐ もも、☐ やまいも、☐ りんご、☐ 豚肉、☐ パナナ、☐ ごま ☐ さけ、☐ 鶏肉、☐ あわび、☐ いかり、☐ 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 (その他のアレルギーを扱っている場合、 同一のラインでアレルギー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		笛木醤油株式会社		
年 間 売 上 高		28年度 700百万円	従 業 員 数 (社員○名、パート○名など)	40名
代 表 者 氏 名		笛木 正司		
メ ッ セ ー ジ		笛木醤油は、寛政元年(1789年)創業以来200年以上にわたり伝統的な醸造方法を守り続けております。厳選された丸大豆、小麦、天日塩のみを原料とし、大きな杉桶の中で自然形でゆっくりと発酵熟成させて製造しております。		
ホ ー ム ペ ー ジ		http://kinbue.jp/		
会 社 所 在 地	〒	350-0152	埼玉県比企郡川島町上伊草660	
工 場 等 所 在 地	〒	同上	同上	
担 当 者		笛木 正司	E - m a i l	kinbue@nifty.com
T E L		国内から 049-297-0041 海外から(+81)-49-297-0041	F A X	(+81)-49-297-5978

■ 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

金笛醤油 砂糖、食塩 酵母エキス 水 ——— だしとり ——— 煮詰 — ろ過 — 品質検査 — 冷却 — 充填 (昆布・かつお節・椎茸) アルコール ※ 使用している醤油の発酵・熟成は、大きな杉桶の中で2夏(1夏は初夏～初秋)の期間を専門の職人の手によって見守られながら行います。職人は諸味の状態を日々確認しながら、その状態に合わせて『權つき』等の管理を行います。 ※ 杉桶の置いてある『仕込み蔵』は、一切の温度管理を行わずに自然に任せた状態で発酵・熟成を行っています。 ※ だしはフレーバーを使わず、全てしっかりとだし取りを行っています。		
写 真		
		
本社・工場	発酵・熟成を行う杉で作った仕込み桶	圧搾(濾布に諸味を包み300枚ほど重ねます)

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有→具体的に	理化学検査(しょうゆ検査法に基づく)		
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	一般細菌・酵母菌の自社検査(必要時)		
	従 業 員 の 管 理	月一回の会議にでの問題点の報告、毎日の健康チェック		
	施 設 設 備 の 管 理	年一回の保健所による立ち入り検査		
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 また は 担 当 部 署 名	有 田 竜 也	連 絡 先 国内から 049-297-0041 海外から(+81)-49-297-5978
	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	品質管理記録、PL保険加入		