

輸出商品紹介シート

記入日

2017 年
9 月 28 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

2017年度輸出版 rev1

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	さしみこんにゃく(ゆず)					
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 ()		賞 味 期 限 / 消 費 期 限	賞味期限	1年	消費期限
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	群馬県		発 注 リードタイム	リードタイム:4日(中2日)		
内 容 量	120g(たれ25g)g		保 存 温 度 帯	常温 ▼		
1ケースあたり入数	10入り3合わせ		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4906120700010		
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	300ケース/日	最小	2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	
	21.0	35.0	14.0	12.0		
パッケージ・ケースの材質	PE・PA / ダンボール		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥218	税込(切捨) 税率 8% ¥235
原料及び添加物 原産地	こんにゃく精粉、青のり、水酸化カルシウム、(たれ)みそ、砂糖、醸造調味料、醸造酢、ぶどう糖果糖液糖、マスタード、洋からし、調味料(アミノ酸等)、しそ葉、香料 (全て日本産)					
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	エネルギー 6kcal、蛋白質 0.1g、脂質 0.1g、炭水化物 2.7g、食塩相当量0g。 (たれ)エネルギー 56kcal、蛋白質 1.4g、脂質 0.8g、炭水化物 10.8g、食塩相当量1.3g。					
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 →					

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)
	輸出先国	国、地域など アメリカ、カナダ、フランス、ドイツ、台湾、 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)	そのまま水洗い後、さしみで。酢みそ和えに、トマトやきゅうりと一緒にヘルシーサラダ。	
商品特徴	昔ながらの製法で作りました。福岡県産の棚田ゆずを使用しました。甘酸っぱい風味豊かなコリコリとした食感のさしみこんにゃくです。添付のゆず酢味噌が絶品です。	

商品写真



商品名 さしみこんにゃく(ゆず)

名 称 さしみこんにゃく

原材料名 【こんにゃく】こんにゃく精粉(国産)、みそ、砂糖、かぼちゃ、水酸化カルシウム(こんにゃく製造過程でたれ(国産))、(添付たれ)みそ、砂糖(砂糖配合ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、醸造酢、ゆず果汁、水酸化カルシウム、調味料(アミノ酸等)、甘味料(甘草)、香料、着色料(ビタミンB2)、(原材料の一部に大豆を含む)

内 容 量 【こんにゃく】120g (たれ)25g

賞味期限 【こんにゃく及びたれ】製造日より12ヶ月

保存方法 直射日光を避け涼しい所で保存 (冷凍不可)

製造者 有限会社石橋屋 福岡県大牟田市大字上内529
TEL 0944(58)6683

(現物の写真を字が読めるように画像で貼付)

こんにゃく表示(1袋120gあたり)		たれ表示(1袋25gあたり)	
エネルギー	6 kcal	エネルギー	56 kcal
たんぱく質	0.1 g	たんぱく質	1.4 g
脂 質	0.1 g	脂 質	0.8 g
炭水化物	2.7 g	炭水化物	10.8 g
ナトリウム	12 mg	ナトリウム	525 mg

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、☐かに、☐小麦、☐そば、☐卵
☐まつたけ、☐もも、☐やまいも、☐りんご、☐豚肉、☐バナナ、☐ごま
☐さけ、☐鶏肉、☐あわび、☐いか、☐いくら、☐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

(その他のアレルゲンを扱っている場合、
同一のラインでアレルゲン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		有限会社 石橋屋		
年 間 売 上 高		平成28年度 200百万円	従 業 員 数	平成29年度 16名
代 表 者 氏 名		石橋 渉		
メ ッ セ ー ジ		石橋屋は世界20カ国への輸出実績があり、こんにやくを世界に広めているパイオニア的存在の会社です。雑穀こんにやく麺は欧米の方が食べやすいように色や形に工夫をし、ほかにはないオンリーワンの蒟蒻を作っております。にアメリカやフランスで高い評価を頂いております。雑穀こんにやく麺は2009年経済産業省の「元気なモノ作り中小企業300社」を受賞するなどの実績もあります。		
ホ ー ム ペ ー ジ		http://konjac.jp		
会 社 所 在 地	〒	837-0902	福岡県大牟田市大字上内529	
工 場 等 所 在 地	〒	837-0902	福岡県大牟田市大字上内529	
担 当 者		石橋 陵	E - m a i l	r-ishibashi@konjac.jp
T E L		0944-58-6683	F A X	0944-58-7930



■ 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

原料水溶き → 原料ミキシング → 凝固剤混入 → 練り上げ(パタ練り) → 成型 → 熟成(あく抜き) → 切断 → 包装(賞味期限印字) → ポイル(殺菌) → 金属検査(Fe=1.0mm、Sus=1.5mm) → 冷却 → pH検査(抜き打ち) → 梱包 → 出荷

写 真



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有一具体的に	pH検査、金属検査、細菌検査		
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	製造工程のマニュアル化、製造前の工程の確認		
	従 業 員 の 管 理	工場に入る前の埃・毛髪の除去、手洗いの徹底		
	施 設 設 備 の 管 理	ISO22000取得に向けた取り組み、それに準じる管理体制		
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者 名 また は 担 当 部 署 名	石橋 陵	連 絡 先
	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	国内から 0944-58-6683 海外から(+81)-944-58-6683		

フード・コミュニケーション・プロジェクト(FCP)の詳細は <http://www.food-communication-project.jp/> をご覧下さい。