



展示会・商談会シート

商品特性と取引条件

加工食品/調味料・食用油

| | | | |
|-------------------------|--------------------|------------|------------------------|
| 商品名 | 鶴ヶ城味噌 みそ御膳 | | |
| キャッチフレーズ | いつでも、どこでも、簡単味噌汁生活! | | |
| 最もおいしい時期 | 10月上旬～3月下旬 | 賞味期限・消費期限 | 4～6ヶ月 |
| 出荷時期 | 通年 | JANコード | 4984097011513 |
| 主原料産地 (漁獲場所) | | 主な添加物 | 鰹エキス 昆布エキス アルコール |
| 希望小売価格 | 315円 | | |
| 1ケースあたり入数 | 12個 | 保存温度帯 | 常温 |
| 出荷リードタイム | 翌々日 | 販売エリアの制限 | 東北 関東 甲信越 |
| 最低ケース納品単位 | 2ケース | ケースサイズ(重量) | 4.1kg |
| パッケージ重量 | 320g | パッケージサイズ | 105mm x 205mm |
| 認証・認定機関の許認可 (商品・工場等) | | | |

| | | |
|----------------------|---|---------------------|
| ターゲット | 売り先 (複数可) | スーパー CVS 生協 食品を扱う通販 |
| | お客様(性別・年齢層など) 30代～40代の育ち盛りの子供を持つ忙しい主婦 | |
| 利用シーン (利用方法・調理例等) | 忙しい時間の朝食にはもちろん、オフィスでの昼食、夜食代わりに一杯にも喜ばれています。 。素材に絡みやすいので、味噌炒め、味噌和えにも大活躍。天然だし入りで、他の調味料を使用しなくても美味しく召し上げれます。 | |
| 商品特徴 | 通常のみそより含水率が高いため、溶けやすく、素材に絡みやすい、だし入りのお味噌です。 。スタンドパウチで使い勝手も向上。水分の分離を防ぐため、弊社独自の醸造技術が使われています。 また、天然のだし以外は、調味料、増粘剤などを使用せず、安全、安心してお召し上がりいただけます。 | |

商品写真



一括表示シール

| | |
|------|---|
| 名称 | 米みそ |
| 原材料名 | 大豆(遺伝子組換えでない)、米、食塩、米粉、かつおエキス、こんぶエキス、酒精 |
| 内容量 | 300g |
| 賞味期限 | 2010.12.7 |
| 保存方法 | 直射日光を避け冷所(20℃以下)で保存 |
| 製造者 | 合名会社 高砂屋商店 福島県河沼郡会津坂下町字古市乙 141 TEL.0242-83-2082 |




4 984097 011513

出展企業紹介

| | | | |
|--------|--|--------|-----------------------|
| 出展企業名 | 合名会社高砂屋商店 | | |
| 年間売上高 | 170百万円 | 従業員数 | 15人 |
| 代表者氏名 | 代表社員 桑原 勇 | | |
| メッセージ | <p>会津の地で百年の伝統を持つ味噌醤油醸造蔵です。 会長、社長とともに醸造学を学び、日々醸造技術の研鑽に努めています。 蕎麦処、ラーメンの街として名高い会津の地で、多くの料理人に支持され、また要望に応える企業を目指しています。</p> | | |
| ホームページ | http://www.kintakasago.com | | |
| 会社所在地 | 〒969-6539福島県河沼郡会津坂下町字古市乙141 | | |
| 工場所在地 | 〒969-6539福島県河沼郡会津坂下町字古市乙141 | | |
| 担当者 | 桑原勇 | e-mail | kintakasago@nifty.com |
| TEL | 0242-83-2032 | FAX | 0242-83-0424 |

製造工程（農林水産物の場合は、生産工程）等アピールポイント

JAS認定醤油工場として、醤油、みそ、漬物ともにJAS法にのっとりた製造管理を行っています。
 平成20年に、漬物、みその製造工場を新設。衛生に配慮した製造環境のもとで商品を出荷しています。
 平成20年福島県経営革新計画認定、平成21年国地域資源活用事業計画認定、同年福島県ふくしま産業応援ファンド事業認定

品質管理情報

| | |
|--|--|
| 商品検査の有無 | JAS法に基づく醤油の品質管理と保存 |
| 衛生管理への取組 製造工程の管理 従業員の管理 施設整備と管理 | <p>「製造工程の管理」:JAS認定工場として、JAS法に基づく製造マニュアルの整備、製造記録の管理、品質管理記録の整備。</p> <p>「従業員の管理」:従来より定期的に全従業員に対する衛生管理教育を実施。</p> <p>「施設整備と管理」:従前より外部衛生管理会社による衛生管理業務のチェックを委託。平成20年にはみそ・漬物の信工場を新設し、特に最終製品の事故防止に努めています。</p> |
| 危機管理体制 【担当者・連絡先／記録】 | 担当責任者:代表社員桑原勇 |