

FCP展示会・商談会シート

記入日

2023年
5月31日

商品特性と取引条件

商 品 名	豊後國杵築 かぼす味噌						
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	180日	消費期限		
主原料産地 (漁獲場所等)	大豆(県産)、米(国産)、	JAN コード (13桁もしくは8桁)	4582574960011				
内 容 量	150g/個	希望小売価格	税抜	¥780	税込(切捨) 税率 8%	¥842	
1ケースあたり入数	要相談	保 存 温 度 帯	常温				
発注リードタイム	7日	販売エリアの制限	●無 ○有→				
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	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)		
				23.5 × 23.0 × 18.5	2.3		
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> SO ※ <input type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input type="checkbox"/> その他(右に記入→) 杵築ブランド認定品K30-122019-061 ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →						

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	<input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー (<input type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能) <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	20代以上のヘルシー志向の女性。 いろんな味で素材の楽しみたい方
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	マヨネーズの代わりに生野菜、温野菜のディップに。和え物、酢の物のほかに冷しゃぶやチキンソテーにも合います。	
商 品 特 徴	当店自慢の米味噌に大分県特産のかぼす果汁と皮を入れて爽やかな味噌ソースに仕上げました。パッケージはパウチパックで手軽に、デザインは城下町杵築のイメージにぴったりです。	

商品写真



かぼす味噌
豊後國杵築

かぼすの酸味を
バランスよくブレンドした
パツと使えるかぼす味噌

Kabosu Citrus Miso Dip
Use with vegetables and in cooking

#6

銘柄：かぼす味噌

名称：みそ加工品
原材料名：米味噌(米(国産)、大豆(大分県産)、食塩)、
みりん、砂糖、かぼす/酒精 内容量：150g
賞味期限：枠外下部に記載
保存方法：直射日光を避け常温で保存
販売者：綾部味噌醸造元 大分県杵築市大字杵築 169
TEL・FAX：(0978) 62-2169

製造所：有限会社オレンジ農園 大分県杵築市中 642-1
栄養成分表示(100g当たり)
熱量 176 kcal、たんぱく質 5.3 g、脂質 1.2 g、炭水化物 36.0 g、
食塩相当量 5.2 g、(推定値)

23.9月 4 582574 960011

【使用上の注意】開封後は10℃以下で保存し、早めにお召し上がり下さい。

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。

表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生 <input type="checkbox"/> くるみ、
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いか、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input type="checkbox"/> 牛肉、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> こま、 <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> バナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン <input type="checkbox"/> アーモンド、
備 考	(当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)

■ 出展企業紹介

出展企業名	綾部味噌醸造元		
年間売上高		従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	家族経営
代表者氏名	綾部 昇吉		
メッセージ	<p>創業は明治33年(1900年)で、その前はお酢屋でした。建物は市の文化財に指定されており、杵築市の歴史とともに地元で愛されながら歩んできました。</p> <p>また、お客様からの「お宅の味噌じゃないとダメ」という言葉が何よりの励みとなっております。</p> <p>私たちが製造する味噌は地下天然水を仕込み水として使い、昔ながらの製造方法にこだわり完全手作業で安心・安全の味噌作りを心がけています。是非、木樽で熟成した味噌をご賞味ください。</p>		
ホームページ			
会社所在地	〒 873-0001	杵築市大字杵築谷町169	
工場等所在地	〒 873-0012	杵築市中642-1 オレンジ農園	
担当者	綾部 寿賀子		E-mail
TEL	0978-62-2169		FAX 0978-62-2169

■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産物の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

米

選別 → 洗浄 → 浸漬 → 蒸煮 → 冷却 → 種付 → 製麹 → 塩切

大豆

選別 → 洗浄 → 浸漬 → 蒸煮 → 冷却

種水・味噌との仕込み混合

発酵・熟成

かぼす

かぼす果汁・果皮混入

加熱

充填

殺菌

包装

製品



味噌の命となる米麹



米味噌の熟成は3~4か月、夏場は熟成が早いです



利用しやすいようにパウチパックに充填しています

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有(具体的に)	賞味期限、栄養成分、一括表示			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	原料の仕入れ、搬入、仕入れの記録			
	従業員の管理	手洗いの徹底、作業用靴の履き替え、帽子着用			
	施設設備の管理	機械の洗浄、熱湯消毒、掃除の徹底、作業場の整理整頓			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	綾部 寿賀子	連絡先	0978-62-2169
	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	トラブル発生時の原因の究明、対策を講じる。商品の交換にも応じる。PL保険に加入済み			