

輸出商品紹介シート

記入日

30年
7月15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 | 味噌テリヤキソース「みそてりっ」 | | | | | |
| 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 | 6ヶ月 | 消費期限 |
| 主 原 料 産 地 (漁獲場所等) | 味噌(大豆:新潟県、米:新潟県、種麹:秋田県)、みりん、砂糖、いりごま | | 発 注 リ ー ド タ イ ム | 5日 | | |
| 内 容 量 | 115g | | 保 存 温 度 帯 | 常温 | | |
| 1 ケ ー ス あ た り 入 数 | 15 | | JAN コー ド (13桁もしくは8桁) | 4979925565672 | | |
| 最 大・最 小 ケ ー ス 納 品 単 位 (◎ケース/日 など単位も記載) | 最大 | 5 | 最 小 | 1 | 参 考 価 格 <input checked="" type="checkbox"/> FOB(Free on Board) <input type="checkbox"/> 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 1年 | |
| | 24.5 | 19.0 | 21.0 | 2.7 | | |
| パ ッ ケ ー ジ・ケ ー ス の 材 質 | ダンボール | | 希 望 小 売 価 格 | 税 抜 | ¥298 | 税 込 (切 捨) 税率 8% ¥321 |
| 原 料 及 び 添 加 物 原 産 地 | 味噌(大豆、米、塩)国産 みりん(もち米)タイ(米)国産(米こうじ)タイ、国産、砂糖、いりごま | | | | | |
| 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 | 100gあたり 熱量260cal、たんぱく質6.4g、脂質3.5g、炭水化物50g、ナトリウム1,900mg、食塩相当量4.9g | | | | | |
| 認 証 等 (商品・工場・農場等) | <input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <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→) ※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 checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input checked="" type="checkbox"/> その他(送り先国・地域など右に記入→) アメリカ、ヨーロッパ、インドネシア、タイ、フィリピン 輸出へ取り組む際、海外へ同行 <input type="checkbox"/> 可 <input checked="" type="checkbox"/> 不可 |
| 利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等) | 上越ご当地料理、サメカツはもちろんトンカツ、チキンカツ、新潟名物栃尾の油揚げに挟んでぬって焼いても美味しい！春は山菜に和えて、夏は焼き茄子に、秋は新米に、冬はふろふき大根やお餅につけて美味しく召し上がれます。マヨネーズとの相性もぴったり！上越の方はサメカツを食べる時は味噌のテリヤキソースをかけるのが一般的。 | |
| 商品特徴 | 噌テリヤキソース「みそてりっ」とは高田城100万人観桜会で料理研究家の井部真理さんが飲食ブースを出店し、そこで提供されたサメの串カツとサメカツ丼のソースとして使用されたものです。そこでそのソースが美味しいと評判になったということと、そして上越浮き糍味噌、上越のサメ文化の普及に少しでも貢献できたらと思い商品化にいたしました。「みそてりっ」は添加物、化学調味料不使用なので、小さなお子さんから安心して使用できます。 | |

商品写真






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、 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 | 合資会社 山本味噌醸造場 | | |
| 年 間 売 上 高 | 58000千円(29年 9月期) | 従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など) | 社員7名、パート2名 |
| 代 表 者 氏 名 | 山本幹雄 | |  |
| メ ッ セ ー ジ | 1916年5月創業で今年で102年を迎えた味噌屋です。地域密着型の味噌の量り売りを基本とした顔の見える味噌屋として地元上越市民に愛されており、上越市の学校給食や味噌造り体験を通じて日本の味噌文化の普及と地域貢献を行っています。 | | |
| ホ ー ム ペ ー ジ | yukinkomiso.jp | | |
| 会 社 所 在 地 | 〒 942-0001 | 上越市中央1-13-4 | |
| 工 場 等 所 在 地 | 〒 942-0074 | 上越市石橋1-1-21 | |
| 担 当 者 | 山本幹雄 | E - m a i l | info@yukinkomiso.jp |
| T E L | 国内から025-543-2283 | | F A X |
| | 海外から(+81)-025-543-2283 | | |

■ 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

味噌、みりん、いりごま、砂糖を配合

写 真



サメのソテーのソースにみそてりっ



サメの串カツソースにみそてりっ



サメカツバーガーのソースにみそてりっ

■ 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) | 年に1回上越環境科学センターに検査 | | |
| 衛生管理への取組 | 生産・製造工程の管理 | 各工程ごとのマニュアル化 | | |
| | 従業員の管理 | 毎日の健康確認を記録 | | |
| | 施設設備の管理 | 外部の業者(サンクリーンアド)に害虫駆除。防除を依頼 | | |
| 危機管理体制 | 担当者連絡先 | 担当者名または担当部署名 | 山本幹雄 | 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 | 緊急時のマニュアル化。トレサビリティ。賠償保険加入 | | |
| | | | | 国内から 025-543-2283 海外から(+81)-025-543-2283 |

このシートは農林水産省フード・コミュニケーション・プロジェクト(FCP)により、作成されました。詳しくは<http://www.food-communication-project.jp/>をご覧ください。