



The 44th International Food and Beverage Exhibition

FOODEX JAPAN 2019



商談会シート (製品情報シート)

商品特性と取引条件

商品名	ハラール 和風つゆの素 1.8LPET			
提供可能時期 (最もおいしい時期)	通年	賞味期限・消費期限	1年	
主原料産地 (漁獲場所等)		JANコード		
内容量	1.8L	希望小売価格	2,000円	
1ケースあたり入数	6本	保存温度帯	常温(ドライ)1℃~20℃	
発注リードタイム	5日	販売エリアの制限	販売エリア制限有	
最低ケース納品単位	3ケース	ケースサイズ (重量)	幅(mm) 350	横(mm) 240
			高さ(mm) 330	重量(kg) 15
認証・認定機関の許認可 (商品・工場・農場等)	【その他】ハラール認証:NAHA日本アジアハラール協会(千葉市)			

ターゲット	売り先	外食業・レストラン, 中食業
	お客様 (性別・年齢層など)	イスラム教徒のお客様を想定している飲食店、宿泊施設の調理担当者。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	イスラム教徒のお客様に、本格的な和食を提供していただく際の基礎調味料としてご利用ください。	
商品特徴	国産原料だけで作った濃口しょうゆ「ハラール国産丸大豆醤油」を主原料に、ハラール認証を得たすっきりした甘みの和風つゆの素です。5倍濃縮タイプのつゆで、麺類はもちろん、煮物や汁物などにもよく合います。	

商品写真



一括表示

しょうゆ、三温糖、食塩、砂糖、削り節(かつお、宗田かつお)、酵母エキス、調味料(アミノ酸等)、酸味料、保存料(安息香酸Na)

アレルギー表示 (特定原材料等)

小麦, 大豆

出展企業紹介

出展企業名	高砂屋商店		
年間売上高	130百万円	従業員数	10～49名
代表者氏名	桑原 勇		
メッセージ	会津の地で約百年の伝統を持つ味噌醤油蔵です。会長、社長ともに醸造学を修め、日々現場での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も名高い会津の地で、多くの料理人に支持されてきました。近年では会津の地域資源、伝統料理をヒントに、お客様に新たな価値をお届けする商品開発に力を入れています。		
ホームページ	http://www.kintakasago.com		
会社所在地	福島県河沼郡会津坂下町字古市乙141		
工場所在地	福島県二本松市油井字蓑掛10		
担当者	桑原 勇	E-mail	info@kintakasago.com
TEL	0242832032	FAX	0242-83-0424

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

ラールしょうゆ + 風味原料(だし) → 調味料添加 → 調合・火入 → 澄まし・精製 → 成分分析 → きき味検査 → 殺菌充填 → 製品出荷



醤油麹盛麹機



醤油諸味屋外発酵タンク

品質管理情報

品質検査の有無	<有> 一般生菌数、一般成分、官能検査		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	JAS認定(醤油)に準じた製造記録、検査体制	
	従業員の管理	外部衛生管理会社による衛生管理教育の実施	
	施設設備の管理	外部衛生管理会社によるモニタリング(毎月)	
危機管理体制	担当者名・担当部署名	工場長 紅林	連絡先 0243-22-3171
	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	全国みそPL保険(上限5,000万円)	