

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

商 品 名		黒嶽荘おくりもの天然微炭酸水そうめん									
最 も お い し い 時 期		通 年		賞 味 期 限 ／ 消 費 期 限		賞 味 期 限		365日		消 費 期 限	
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)		大 分 県		JAN コ ー ド (13 桁 も し く は 8 桁)		4562208090178					
内 容 量		ゆずごしょう40g、めんつゆ200ml、 素麺200g×2天然炭酸シリカ水500ml×2		希 望 小 売 価 格		税 抜		¥4,000		税込 税率 8% ¥4,320	
1 ケースあたり入数		1個入		保 存 温 度 帯		常温					
発 注 リードタイム		7日間		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 20ケース 最小 1ケース		ケースサイズ(重量)		縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)		重量(キ)		2.3	
認 証 ・ 認 定 機 関 の 許 認 可 (商 品 ・ 工 場 等)		☐ 有機JAS ☐ ISO ☐ HACCP ☐ 農業生産工程管理(GAP) ☐ その他→									

ターゲット	売り先	☐ フードサービス ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ 小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー
	お客様 (性別・年齢層など)	☐ その他(右に記入→) こだわりの食材を好む30代以上の男女。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	シリカ水(炭酸水)をキンキンに冷やしてそうめんを食べるとより一層美味しくいただけます。	
商品特徴	黒嶽荘で名物の炭酸水そうめんがご家庭で味わえるセットです。	

秘伝 1年熟成製法 ゆずごしょう

山形市が特産する自然の湧き水として国産水が得られる場所です。そんな山形の味を存した黒嶽炭酸泉では、お湯と冷水の水で飲めるようになっています。

他のゆずごしょうと違う点としては、第一に「しゅちや」と熟成（寝かせる）させていること。第二に「ゆず子」のこだわり。」第三は「炭酸泉のみを使用していること」にあります。

爽やかな柚子の香りとピリッとした炭酸泉のゆずごしょうが出来上がるのです。

旅館
**黒嶽名物の
おしゅりもの
Sift**

阿蘇野 要道 謹啓

●名称：醤油加工品 ●原材料名：柚子皮（大分県産）、青唐辛子（大分県産）、塩 ●内容量：40g ●賞味期限：下部記載 ●保存方法：直射日光を避け常温で保存 ●製造者：黒嶽庄 黒嶽庄 江藤光男 大分県由布市市内町阿蘇野2259-2 TEL.097-585-1161

※ご注文：開封後は冷蔵庫で保管し、お早めにお召し上がりください。

賞味期限：

- 名称：チニールミネラルウイター ●大分県由布市市内町阿蘇野2259-2 ●賞味期限：キャップに記載 ●内装容量：500ml ●製造者：有限会社 佳木田 炭酸水事業部 ●大分県由布市市内町阿蘇野2259-2 ●賞味期限：下部記載 ●保存方法：直射日光を避け常温にて、開封後は冷蔵庫 ●販売者：黒嶽庄 黒嶽庄 江藤光男 大分県由布市市内町阿蘇野2259-2 TEL.097-585-1161 ●製造者：(有)二反田醤油店中津工場 大分県中津市上高水 955-1 TEL.0970-72-2354

栄養成分表示(100gあたり)
エネルギー・39kcal たんぱく質・2.8g 脂質0.1g 炭水化物・21.0g 食塩相当量：10.0g (精製塩)

賞味期限：

名称	すもめん
原材料名	小麦粉（国内産）、食塩
内容量	200g（2人前）
賞味期限	特約下部記載
保存方法	直射日光及び湿気を避けて常温で保存して下さい。
調理方法	別紙に記載
販売先	黒嶽炭酸庄 江藤光男 大分県由布市市内町阿蘇野2259-2 Tel.097-585-1161 (有) 四井製麺工場
製造者	大分県宇佐市大字長瀬3729番地の2

■本品製造工場では、そば・卵・大豆を含む製品を生産しております。
■開封後はなるべくお召し上がりください。
■お気づきの点がございましたらご連絡をお願いいたします。

賞味期限

全量消費分（100gあたり）	たんぱく質	糖質	脂質	炭水化物	食塩相当量
たんぱく質	25.0g	9.5g	1.1g	72.7g	3.8g

(現物の写真と一致しない場合があります)

4 962208 090151

アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑

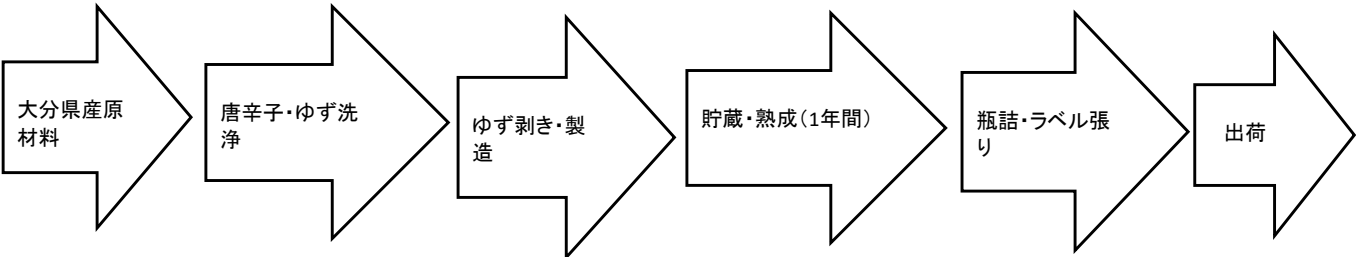
表示義務有	☐ えび	☐ かにかい	☒ 小麦	☐ そば	☐ 卵	☐ 乳	☐ 落花生
表示を奨励(任意表示)	☐ あわび	☐ いかに	☐ いくら	☐ オレンジ	☐ カシューナッツ		
	☐ キウイフルーツ	☐ 牛肉	☐ くるみ	☐ ごま	☐ さけ		
	☐ さば	☐ 大豆	☐ 鶏肉	☐ バナナ	☐ 豚肉		
	☐ まつたけ	☐ もも	☐ やまいも	☐ りんご	☐ ゼラチン		

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		旅館 黒嶽荘					
年 間 売 上 高		1900万円		従 業 員 数		4人	
代 表 者 氏 名		江藤 光男					
メ ッ セ ー ジ		旅館黒嶽荘は大分県の九重連山の一角、黒岳と言う山の麓の登山口で旅館とゆずごしょうの製造・販売をしています。弊社では昼食もしておりその中で天然炭酸水に浮かべて食べるそうめんが名物です。そのそうめんをよりおいしくいただけるよう開発したのが薬味としての1年熟成ゆずごしょうが生まれました。お客様からの反響がよく製品化することができました。なので弊社ではおいしくて、安心できるものを食べたい、と願う消費者と、これからの食は何か、を考える企業のご要望に応えられるよう、消費者の食卓・調理事情をふまえた食品の開発に取り組みたいと考えます。					
ホ ー ム ペ ー ジ		http://www.yuzugosyou.jp/					
会 社 所 在 地		〒	879-5423	大分県由布市庄内町阿蘇野2259			
工 場 所 在 地		〒	同上	同上			
担 当 者		江藤 光男		E - m a i l		kurotake@elf.coara.or.jp	
T E L		097-585-1161		F A X		097-585-1172	

■ 製造工程(農林水産品の場合は生産工程等)アピールポイント

1年熟成ゆずごしょう



写真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	☐ 無 ☒ 有→具体的に	細菌検査			
衛生管理への取組	製造工程の管理	製造者は柚子皮、塩、とうがらしを合わせる際異物混入等ないように責任をもって管理している。			
	従業員の管理	従業員の健康状態を常に気を使い定期的な健康診断を実施している。また製造工程では異物混入、衛生管理を徹底して管理している。			
	施設設備の管理	製造終了毎回清掃をし管理している。			
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	江藤光男	連 絡 先	097-585-1161
	記 録	製品不良や事故、弊社の商品を食べたことによるお客様への問題が生じた際は直接連絡を取り状況確認して問題対処を行います。必要があれば生産物賠償責任保険で対応します。			