

第3版

商 品 名		黄金かぼすの地熱ドライピール レギュラーサイズ					
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)		大分県杵築市山香・臼杵市		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)		4580690190084	
内 容 量		60g		希 望 小 売 価 格		税 抜 ￥500 税込(切捨) 税率 8% ￥540	
1ケースあたり入数				保 存 温 度 帯		常温 ▼	
発 注 リードタイム		3日～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	1	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ) 重量(キ)	
認 証 等 (商品・工場・農場等)		☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ 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	☒ 外食 ☒ 中食 ☐ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☒ その他小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー (☒ 業務用対応可能 ☒ ギフト対応可能) ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性 別 ・ 年 齢 層 など)	年齢層は40代～50代の方が中心です。性別は6割以上が女性ですが、その他にも男女問わず健康志向の方々にもお選び頂いております。
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	お菓子としてそのまま食べられますが、細かく刻んで、焼き菓子やチョコレート、寿司飯などに混ぜると、さわやかな柑橘系の風味が加わり、サッパリした味わいになるので楽しみ方に幅が広がります。	
商 品 特 徴	臼杵産の有機カボスと鉄輪で栽培する規格外品のカボスを、鉄輪温泉の蒸気で蒸しあげ、素材を引き出してビネガーに漬け込みます。2カ月間ビネガーの香りと風味のしみ込んだカボスをセミドライフルーツにしました。酸味と甘味が程よくしみ込み、後味がさっぱりとした味わいです。	

	別府・鉄輪地獄蒸しとびネカ! 名称：ドライフルーツ 原材料：かぼす（大分県産）、リンゴ酢、氷砂糖 内容量：60g 保存方法：高温多湿を避け常温 賞味期限： 製作者：鉄輪本舗（合同会社） リ・ポーン 大分県別府市大字鉄輪字風呂ノ本228-1 【栄養成分表示】 100g当たり 熱量 287kcal 炭水化物 67.6g たんぱく質 0.9g 食塩相当量 0.73g 脂質 0.5g (推定値) 開封後はお早めにお召し上がりください。 4 580690 190084	鉄輪本舗のトビネカは、別府・鉄輪名物の高品質な地獄蒸しとびネカで、選りすぐりの材料を使用しています。 地獄蒸しとは、地獄蒸しには、お湯の中でじっくりと煮込みます。その間に何度も水を替えて、素材本来の風味を引き出すのが特徴です。また、仕上げに砂糖を加え、甘みを出します。鉄輪本舗のトビネカは、この伝統的な製法を守り続けています。	
鉄輪本舗のドライフルーツ 挑蒸いちごの地獄さくかりペーパー＆黄金カボスの地獄ドライピール 各地の香り豊かな果物を、一回サイズのフルーゼンダーに仕上げました！ つまみやすいお手軽サイズ！ 清涼感MAXの爽やか風味！ かぼすの酸味・甘味と、ちよっとのかアクセント？		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 ☐ えび、☐ かき、☐ 小麦、☒ そば、☐ 卵 ☐ 乳、☐ 落花生 表示を奨励（任意表示） ☐ あわび、☐ いちまき、☐ 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、☐ パテナ、☐ 豚肉 ☐ まつたけ、☐ もも、☐ やまいも、☒ りんご、☐ ゼラチン 備考 (当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入)	

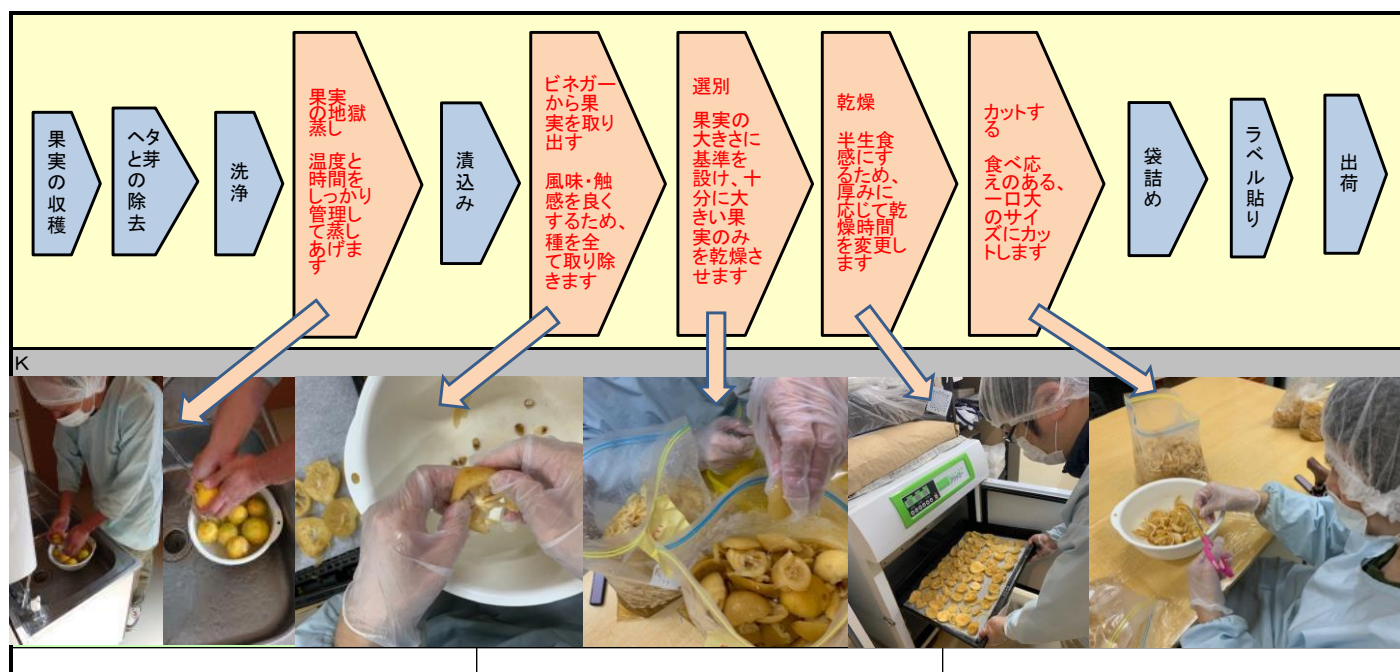
※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

☒ 承諾 · ☐ 拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		鉄輪本舗(合同会社 リ・ボーン)		
年 間 売 上 高		令和元年度 65百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員 8・パート18名
代 表 者 氏 名		宮木康勝		
メ ッ セ ー ジ		『鉄輪本舗』は就労継続支援施設リ・ボーンにて鉄輪温泉の蒸気や温泉水を活用した自然派食品を製造しております。自社栽培している桃薫いちご・かぼす・梅といった果実の規格外品に温泉の蒸気や温泉水の力を加えてピネガーやセミドライフルーツなどに生まれ変わらせ、飲食店や小売店に流通しております。就労支援の労働力、規格外の果実など世の中の「もったいない」を社会で活かすことが目標です。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.kannawa-honpo.com/		
会 社 所 在 地	〒	874-0044	大分県別府市大字鉄輪字風呂ノ本 228-1 地熱観光ラボ縁間内	
工 場 等 所 在 地	〒	同上	同上	
担 当 者	宮脇 卓也		E - m a i l	miyawaki.re.born@gmail.com
T E L	090-8837-0384		F A X	0977-75-8973

■ 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



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有一具体的に	商品分析および安全・衛生管理に関する改善指示をフーズテクニカルサービス弘蔵さんより頂いております。			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	煮沸消毒管理表			
	従業員の管理	従業員の体調や、体温等の健康管理			
	施設設備の管理	冷蔵庫温度管理			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	代表 宮木康勝	連絡先	0977-75-8972
	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	PL保険に加入済み			

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(FGP)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。