

FCP展示会・商談会シート



商品特性と取引条件

商 品 名	1年熟成ゆずごしょう						
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)	4562208090116			
内 容 量	40g		希望小売価格	税抜	¥500	税込 税率 8%	¥540
1ケースあたり入数	30個入		保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発注リードタイム	4日間		販売エリアの制限	● 無 ○ 有→			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケースノリ 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)	
					20.0 × 26.5 × 13.0	6.0	
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 ャ 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 ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	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)	うどん・そば・そうめん・鍋類・汁物・刺身の薬味として。ドレッシングのアクセントに。	
商 品 特 徴	この1年熟成ゆずごしょうは、厳選した材料を用い、秘伝の製法を頑なに守り「味・香り」を大切に1年以上熟成したもので正に「味・香り」共に他の追随を許さぬ逸品です。	

商品写真



柚子の香り高く、
まろやかな辛さの理由は、
熟成へのこだわりにある。

秘伝 1年熟成製法 ゆずごしょう

由布市阿蘇野は自然の湧水として炭酸水が得られる場所です。そのような地を活かした旅館黒嶽荘では冷たい炭酸水で食べるそうめんが有名です。他のゆずごしょうと違う点としては、第一に「しっかりと熟成(寝かせる)させていること」、第二に「唐辛子へのこだわり」、第三は「数種類の塩を自社独自の配合にこだわっています」。優質な柚子の香りとピリッと辛い黒嶽荘のゆずごしょうが出来上がるのです。



●名称：ゆずごしょう●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：旅館 黒嶽荘 江藤光男 大分県由布市庄内町阿蘇野2259-2 TEL 097-585-1161

※ご注意：開封後は冷蔵庫で保存し、お早めにお召し上がりください。

賞味期限：

アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑

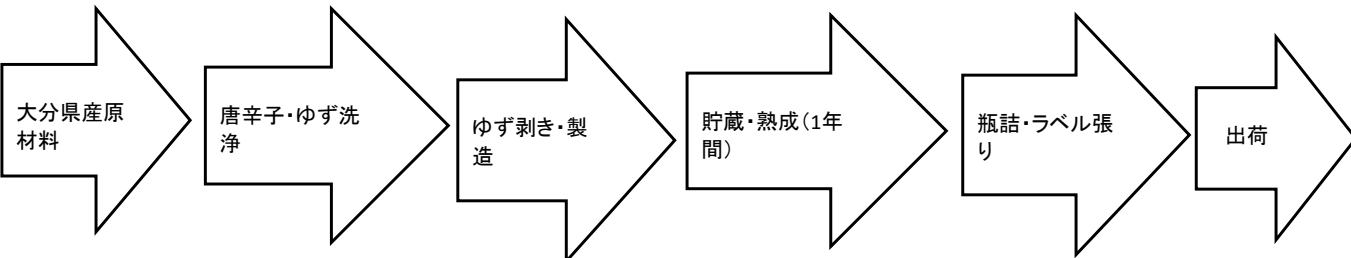
表示義務有	☐ えび ☐ かに ☐ 小麦 ☐ そば ☐ 卵 ☐ 乳 ☐ 落花生
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび ☐ いか ☐ いくら ☐ オレンジ ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ ☐ 牛肉 ☐ くるみ ☐ ごま ☐ さけ ☐ さば ☐ 大豆 ☐ 鶏肉 ☐ パナナ ☐ 豚肉 ☐ まつたけ ☐ もも ☐ やまいも ☐ りんご ☐ ゼラチン

■ 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ぎょうの製造・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年熟成ゆずぎ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		https://kurotakesou.official.ec/			
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@kvf.biglobe.ne.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年熟成ゆずぎょう



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。			