

商品特性と取引条件

商 品 名	博多 焼きあご入り 嘉助の天然だし						
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	1年	消費期限		
主原料産地 (漁獲場所等)	鯉節 (鹿児島県)	JAN コード (13桁もしくは8桁)	4580540140375				
内 容 量	40g	希望小売価格	税抜	¥460	税込(切捨) 税率 8%	¥497	
1ケースあたり入数	段ボール1箱 24パック	保存温度帯	▼ 常温				
発注リードタイム	営業日2日~5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 一日最大 40ケース	最小 3合 3ケースから	ケースサイズ(重量)	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)	重量(%)		
				35 × 52 × 13	4		
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 type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input 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 type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) ECサイト お取り寄せサイト					
	お 客 様 (性別・年齢層など)	忙しいけど健康で安心できる”だし”を取りたいと考えている40代からの方々に。産地にこだわり、保存料や化学調味料が気になる方々へ					
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	【家でたべる味噌汁が一番】→鍋に水を入れ”だしパック”を入れ、根菜などの具材を入れ味噌を入れるだけ 【だしの効いたうどん】→鍋に水を適量入れ”だしパック”を多めに入れ5~6分加熱、お塩と薄口醤油で味を調える 【だしの効いた野菜炒め】→加熱した鍋に油をさし、野菜の具材を炒めしんなりしてきたら袋を破つただし粉と塩を加える						
商 品 特 徴	味わい深い九州産の厳選素材の天然だしを作りました ○材 料は全て国産。九州産魚介と北海道の昆布。鯉節と焼きあごの香りに煮干しと鯖節の深い濃い味わいを加えました ○おばちゃんが作った”お味噌汁”をイメージし、家族が安全に食事ができるよう添加物/化学調味料を使用してません						

九州にこだわった天然の厳選素材

鹿児島県産かつお節 長崎県産いわし 熊本県産さば
長崎県産焼きあご 北海道産鱸白産昆布 大分産椎茸

料理がまるでプロ級に

12包入り
”嘉助天然だし”も発売

厳選素材を丁寧に粉末に
瓶に入れて振りかけて
そのまま袋でも
も美味しい

985円 (税別)

一括表示(現物の写真を字が読めるように画像で貼付)

※特定7品目及び準ずるもの20品目

名称	だしパック
原材料名	風味原料(かつお節(鹿児島県内製造)、いわし煮干、さば節、鱸白昆布、椎茸、焼きあご)、食塩、粉末しょうゆ(一部に小麦・大豆・さばを含む)
内容量	8g × 5包
賞味期限	2023年〇月〇日
保存方法	常温で保存
販売者	㈱ tonerico 福岡県福岡市南区大橋 3-17-10 お問合せ先 TEL.092-406-8853
製造者	㈱ニッコーフーズコーポレーション 大分県大分市萩原 4-11-38

栄養成分表示(1包 8g 相当)
エネルギー 22.2kcal たんぱく質 4.5g 脂質 0.2g
炭水化物 0.5g 食塩相当量 1.4g

4 580540 140375

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	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いちま、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input type="checkbox"/> 牛肉、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ <input checked="" type="checkbox"/> さば、 <input type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン、 <input type="checkbox"/> アーモンド
備 考	(当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)

■ 出展企業紹介

出展企業名	株式会社 tonerico (とねりこ)		
年間売上高		従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	4名
代表者氏名	山田 さやか		
メッセージ	福岡の赤坂けやき通りで10年間"からだに優しい食事"の提供で好評をいただいていた"キラキラカフェとねりこ"を営んできましたが、現在は業態を変え九州産の食材を積極的に取り入れ健康を意識した"こだわりの商品"を開発しています。低カロリー/高たんぱく質で安心できる食品、免疫力を高める食もお手伝いしたいと思っています。仕事や家事に追われている方や家族みんなが少しでも健やかに過ごせるよう願って開発していきたいと思ひます。		
ホームページ	https://www.cafe-tonerico.com		
会社所在地	〒 815-0082	福岡市南区大楠3-14-10	
工場等所在地	〒 870-0921	(株)ニッコーフードコーポレーション 大分市萩原4-11-38	
担当者	北川 泉	E-mail	i.kitagawa@tonerico.info
T E L	092-406-8853	F A X	092-401-6553

■ 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



※すべて九州のスペシャルティなこだわり食材で作っています

- 嘉助天然だしは使いやすいパックになっており誰でも気軽に簡単に使える出汁パックです
- エキスや酵母類の原料や調味料も使用していないので、すっきりとした自然の上品な味わいです
- むかし、おばちゃんが作ってくれた煮干しがたっぷり入っただしの効いた味噌汁。口に入れた時のからだに沁みわたるだしの旨さを手軽に召し上がって欲しい・・・そんな願いで作りました

○ 材料は全て国産。保存料/着色料や化学調味料は使用していません。

○ 嘉助の天然だしの原材料は、上品ですっきりとした鹿児島県枕崎の鰹節・脂肪が少なくくせのない長崎県産いわし・コクがあり深みが増す熊本県産の鯖・上品な味の長崎県産焼きあご・最高品質の宮崎産の椎茸、それらを最高級といわれる北海道産羅臼昆布がバランスよく調和させています。



写真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	○無 ○有→具体的に	同等品での検体長期保存官能検査(1年)		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	原料搬入→原料粉碎→調合除湿乾燥→パック作業→ウエイトチェック→金属検査→袋詰め→箱詰め→ウエイトチェック→出荷		
	従業員の管理	毎月検便(サルモネラ菌、赤痢、O-157) 作業別手洗い 毛髪/塵埃除去機による除去 持込品禁止規定あり		
	施設設備の管理	規定による手順励行 チェック項目による日常点検(毎日) 洗剤による洗浄、アルコールによる殺菌(始業時、終了時)		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	日高 日出夫	連絡先 097-529-5525
	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 / 生産物品質保険 加入済		