

こんにゃく屋の絶品おかず味噌、自社栽培の青唐辛子使用



商品特性と取引条件

商品名	青唐みそこんにゃく袋						
最もおいしい時期	通年	賞味期限／消費期限	賞味期限	180日	消費期限		
主原料産地 (漁獲場所等)	国産	JANコード (13桁もしくは8桁)	4947550024307				
内容量	180g	希望小売価格(税込)	¥540				
1ケースあたり入数	30	保存温度帯	常温▼				
発注リードタイム	D5	販売エリアの制限	● 無 ○ 有→				
最低ケース納品単位	1甲 (2c/s)	ケースサイズ(重量)	縦(デ) × 横(デ) × 高さ(デ)		重量(キ)		
			36.0	30.0	7.5	6.6	
認証・認定機関の 許認可(商品・工場等)	<div><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)</div> <div><input type="checkbox"/> その他→</div>						

ターゲット	売り先	<input checked="" type="checkbox"/> フードサービス <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> 小売 <input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お客様 (性別・年齢層など)	調味料フリークのお客様に、青唐辛子みその美味しさとこんにゃくの食感が楽しい、こんにゃく屋が製造するおかず味噌をご提供。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	朝食の炊き立てごはん。取れたてのシャキシャキ野菜(キャベツやきゅうり)にディップして。焼きおにぎりやお茶漬けに。チーズと相性抜群。ピザにもアレンジOK。	
商品特徴	自社製こんにゃくと自社栽培青唐辛子をおかず味噌に仕上げました。こんにゃくは小さくカットし食感に残しています。万能味噌として利用可能です。商品ラベルのQRコードから利用シーン動画(YouTube)を見ることができます。	

商品写真

「青唐みそこんにゃく」は、

「ふくしまおいしい大賞2016」調味料部門優秀賞を受賞しました!

「ふくしま満天グランプリ2017」プレミアム商品に認定されました!

名称 惣菜「青唐みそこんにゃく」

原材料名 こんにゃく(こんにゃく粉(国産)、海藻粉)、味噌(大豆(遺伝子組み換えでない)、米、食塩)、砂糖、青唐辛子、調味料(アミノ酸等)、食塩、食塩、一価塩化カルシウム、調味料

内容量

賞味期限

保存方法 直射日光を避けて保存してください

製造者 有限会社 ケーファーズ生田目 福島県南相馬市相馬大字常世北野字新八幡4-4

お問い合わせ先 0120-174-529

QRコードを携帯カメラで読み取ってみよう
青唐みそこんにゃく簡単レシピ

4947550 024307

アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑

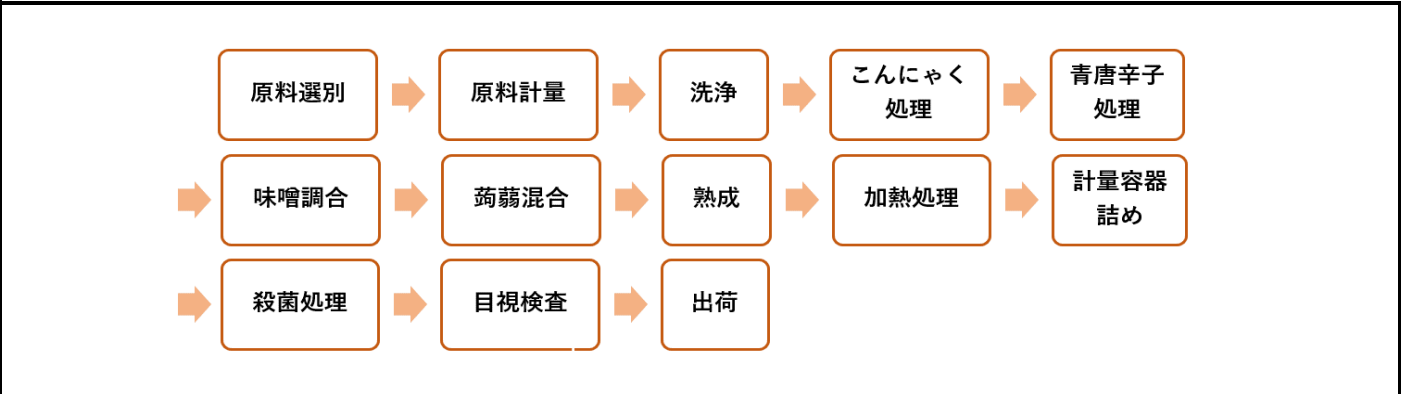
☐ えび ☐ かに ☐ 小麦 ☐ そば ☐ 卵 ☐ 乳 ☐ 落花生

■ 出展企業紹介

出展企業名		有限会社ケーフーズ生田目			
年間売上高		2億		従業員数	10人
代表者氏名		鈴木克則			
メッセージ		日本の伝統食こんにゃくは地元福島県塙町の名産でもあります。古来より大切にされてきた和食にはかかせない食材こんにゃくの美味しさを伝承しつつ、時代とニーズに合った新しいこんにゃくの提案も日々研究しております。			
ホームページ		https://kfoods.stores.jp/			
会社所在地	〒	963-5402	福島県東白川郡塙町常世北野字新八幡44		
工場所在地	〒				
担当者		鈴木なおみ		E - m a i l	ksfs@coral.ocn.ne.jp
T E L		0247-43-0429		F A X	0247-43-0449



■ 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



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有一具体的に	放射能検査、細菌検査			
衛生管理への取組	製造工程の管理	製造工程表に従い、担当者が製造を行う			
	従業員の管理	服装・体調管理の徹底。作業内容の流れの把握徹底			
	施設設備の管理	消防署立ち入り及び保健所立ち入りにより確認を定期的に行っている。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者	下重吉夫	連絡先	0247-43-0429
	記録	PL保険 原材料情報、品質検査記録			