

商品規格書



商品特性と取引条件

商 品 名	月読の実						
最もおいしい時期	1月下旬~3月上旬		賞味期限 / 消費期限	賞味期限	12ヶ月	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	宮崎県高千穂町		JANコード (13桁もしくは8桁)	4589624590020			
内 容 量	要相談		希望小売価格	税抜	¥537	税込 税率 8%	¥580
1ケースあたり入数			保存温度帯	常温			
発注リードタイム	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	要相談	最小	最小ケースサイズ(重量)			
				縦(φ)	× 横(φ)	× 高さ(φ)	重量(φ)
				18.8	26.2	9.0	1.1
認証・認定機関の 許認可(商品・工場等)	<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→						


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→)
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	そのまま食して頂きます。また、細かく刻んだりしてその他のお菓子作りに使用するのも良いです。お茶受けだけでなく、ワインやチーズなどにも合います。	
商品特徴	高千穂産完熟金柑を丁寧に一粒ずつ手作業で種出し、加工、乾燥して半生タイプのドライフルーツに仕上げました。金柑の風味が口いっぱいに広がります。高冷地金柑なので酸味があります。酸味のある金柑は、甘く煮ても爽やかな後味です。	

商品写真

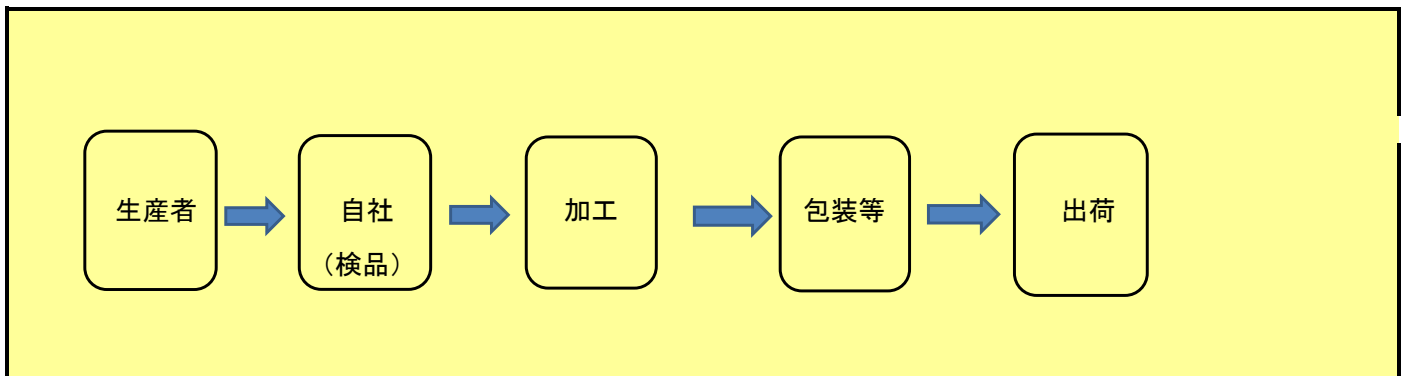
アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑

表示義務有	<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"/> いか <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 type="checkbox"/> さば <input type="checkbox"/> 大豆 <input type="checkbox"/> 鶏肉 <input type="checkbox"/> パナナ <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

■ 企業紹介

企 業 名	合同会社あまてらすの娘たち		
事 業 者 コード	458962459	従 業 員 数	3名
代 表 者 氏 名	佐 藤 孝 子		
メ ッ セ ー ジ	<p>私たちは高千穂の文化・伝統を「食」という目線で世に伝え、「食」によるご縁で人と人が繋がって行くことを目指しています。高千穂の肥沃な土地で育った様々な食材を通して、町も人も豊かになるよう願っています。</p>		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://amaterasu.shop-pro.jp/		
会 社 所 在 地	〒 882-1103	宮崎県西臼杵郡高千穂町大字向山1232	
工 場 所 在 地	〒 882-1622	宮崎県西臼杵郡高千穂町大字上岩戸573-2	
担 当 者	坂本佐代美	E - m a i l	amaterasu@kind.ocn.ne.jp
T E L	0982-83-0808	F A X	0982-83-0809

■ 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



写 真



■ 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	商品の官能検査、目視検査			
衛生管理への取組	製造工程の管理	レシピ表による作業の標準化			
	従業員の管理	入室管理(作業着、健康状態、持ち込み物)、手洗い・マスク、帽子着用など衛生管理			
	施設設備の管理	清掃及び器具の洗浄・乾燥、指定箇所への整理、作業後の器具数量確認			
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	佐藤孝子	連 絡 先	090-7534-3364
	記 録	賠償共済制度加入、HACCPの考え方を取り入れた加工記録簿			