



The 40th International Food and Beverage Exhibition

# FOODEX JAPAN 2015



## 商談会シート(製品情報シート)

### 商品特性と取引条件

商品名	乳酸菌甘酒「白神ささら」 プレーン		
最もおいしい時期	通年	賞味期限・消費期限	120日
主原料産地(漁獲場所)	秋田県産	JANコード	4571149350050
内容量	150ml	希望小売価格	200
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	5日	販売エリアの制限	有 ・ 無
最低ケース納品単位	3ケース	ケースサイズ(重量)	縦×255mm 横×300mm 高さ×135mm (5kg)
認証・認定機関の許認可(商品・工場等)	その他、(地域資源)		
ターゲット	売り先	小売	
	甘酒の苦手な方、保存料・化学調味料・合成着色料無添加の商品を求めている方、牛乳やヨーグルトが食べられない方、食材へのこだわりのある方、ストレスが高めの方。		
利用シーン(利用方法・調理例等)	栄養価が高いため、昔は暑気払いとして夏に飲まれていた甘酒。発酵食品は体にもやさしく、ノンアルコールでお子さんも召しあがれます。冷やしても温めても美味しく召し上がれます。		
商品特徴	甘酒と乳酸菌、新しいおいしさとの出会い。世界自然遺産 白神山地から生まれた乳酸菌「白神ささら」と、秋田県産「あきたこまちの米糀」を「白神山水」で仕込みました。甘酸っぱくてフルーティーな乳酸発酵飲料です。1本当たりGABA(γ-アミノ酪酸)を、51mg含有しております。(1日の必要量は10-50mgです。)		

### 商品写真



**GABA 51mg 含有**

1本当たり

栄養成分表示(100gあたり)

エネルギー	95kcal
たんぱく質	1.3g
脂 質	0.2g
炭水化物	22.0g
ナトリウム	1.2mg

砂糖不使用

ノンアルコール

ストレートタイプ

冷やして、おいしい

- 名称：甘酒(清涼飲料水)
- 原材料名：米(秋田県産)、米糀(秋田県産)、乳酸菌
- 内容量：150ml ●賞味期限：キャップ下部に記載(未開栓)
- 保存方法：開封前は日の当たらない涼しい場所に保管してください。開封後はキャップをしっかり閉めて冷蔵庫で保管しお早めにお召し上がりください。
- 製造者：白神手づくり工房有限公司 秋田県能代市柳町4-28 (TEL)0185-54-5405 (FAX)0185-54-5404

※本品はりんごを使用した設備で製造しています。

出展企業紹介

出展企業名	白神手づくり工房(有)		
年間売上高	30,000,000	従業員数	5名
代表者氏名	柴野隆司		
メッセージ	世界自然遺産 白神山地のブナの森から発見した乳酸菌「白神ささら」を使用した、美容と健康にやさしい本格発酵食品を開発しております。乳酸菌「白神ささら」は、自然由来の素材としてGABAという成分をつくり出すなどの機能性もあり、各方面から注目されています。乳酸菌の力を生かし、保存料・化学調味料・合成着色料を使用しない、子供たちにも安心して食べさせることのできる、食品づくりに取り組んでいます。		
ホームページ	<a href="http://www.shirakami-sasara.co.jp">http://www.shirakami-sasara.co.jp</a>		
会社所在地	〒016-0825 秋田県能代市柳町4番28号		
工場所在地	〒016-0014 秋田県能代市落合字古釜谷地26		
担当者	柴野晃大	E-mail	s-sasara@shirakamai-sasara.co.jp
TEL	0185-54-5405	FAX	0185-54-5404

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水・炊飯米を煮沸後、冷却、②糶投入
- ③攪拌しながら糖化(糖化後③から全体の1%を採取する以上をAとする)
- ④85℃で3時間攪拌しながら熱殺菌、⑤冷却、⑥乳酸菌「白神ささら」投入
- ⑦攪拌しながら乳酸発酵、⑧85℃で3時間攪拌しながら熱殺菌、⑨冷却
- ⑩Aを加えて20時間攪拌、⑪85℃で3時間攪拌しながら熱殺菌、⑫容器へ充填
- ⑬充填後、85℃で60分の殺菌、⑭ラベル貼り、⑮箱詰、⑯出荷



品質管理情報

商品検査の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 ・ <input type="checkbox"/> 無 (「有」の場合⇒検査項目: 梱包不良、異物混入、商品品質 )	
衛生管理への取組	製造工程の管理	品質管理責任者を置き、最終出荷商品の生産過程を記録したカルテを作成・保管しており、品質管理に問題があった場合の原因説明や生産品の品質向上に努めている。
	従業員の管理	社内各部署の教育係を決め、専門的知識や作業者の人間性やモラル向上に力を入れている。
	施設設備と管理	機械、設備の定期的なメンテナンスを実施するとともに、機械メーカーの専門的なサポート体制を整えている。
危機管理体制 【担当者・連絡先／記録】	担当: 柴野晃大 TEL: 0185-54-5405	