



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	乳酸菌発酵調味料「白神ささら」		
最もおいしい時期	通年	賞味期限・消費期限	180日
主原料産地(漁獲場所)	秋田県産	JANコード	4571149350005
内容量	250g	希望小売価格	500
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	2ケース	ケースサイズ(重量)	縦×300mm 横×330mm 高さ×180mm (8kg)
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	メーカー	
	塩糍の苦手な方、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、塩分不使用の商品をお求めの方、食材へのこだわりのある方。		
利用シーン(利用方法・調理例等)	塩糍と違って、塩を使っていないので、パンやスイーツ、野菜、肉、魚、漬物など、素材や料理を選ばずに使えます。糍の力だけでなく、乳酸菌の分解作用を加え、「ダブル(糍菌・乳酸菌)のチカラ」で素材の“旨み”を引き出します。		
商品特徴	甘酒と乳酸菌、新しいおいしさとの出会い。白神山地の乳酸菌と、米糍で作った、甘酸っぱい新しい発酵調味料です。料理を選ばず、パンやスイーツ、野菜、肉、魚、漬物など素材の“旨み”を引出すミラクル調味料です！殺菌処理済みの液状での提供となっており、素材に混ぜたり、漬けるだけで手軽に扱うことができます。便利なレシピ付きです。		

商品写真



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	http://www.shirakami-sasara.co.jp		
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	