

商品特性と取引条件

商品名	会津産ぶりぶり！生きくらげ		
提供可能時期	6月上旬～10月中旬頃 もっともおいしい時期：6月・10月	賞味期限 / 消費期限	賞味期限：約2週間 消費期限：
主原料産地 (漁獲場所等)	西会津町	JANコード	
内容量	袋入約500g、パック入180g	希望小売価格	税抜価格：要相談円
1ケースあたり入数	15袋/箱、18P/箱	保存温度帯	冷蔵
発注リードタイム	3日(土日祝日除く)	販売エリアの制限	
最大・最小ケース 納品単位	最大：3cs/日 最小：1cs/日	ケースサイズ(重量)	縦50cm×横36cm×高さ13cm 重量7.6kg
認証等	農業生産工程管理(GAP)：GLOBAL.G.A.P		
ターゲット	売り手 外食、中食、商社・卸売、メーカー、スーパーマーケット、その他(業務用対応可能) お客様 健康志向の方やご年配の方に特に人気ですが、生きくらげは水で戻す手間がなく手軽に使えるため、主婦層にも。		
利用シーン	会津の郷土料理のこづゆにはもちろんですが、さっとゆでて冷やし、お刺身のようにわさび醤油などをつけてお召し上がりいただくと絶品です。ドレッシングやマヨネーズなどお好みの調味料をつけていただいてもお酒のおつまみにもおすすめです。		
商品特徴	栽培中に良質の水分を適度に与えることにより、肉厚なぶりぶりとした品質のよさが自慢です。この時期ならではの生きくらげの楽しみ方をぜひご賞味ください。		

商品写真



アレルギー表示
(特定原材料)

表示義務有

表示を奨励

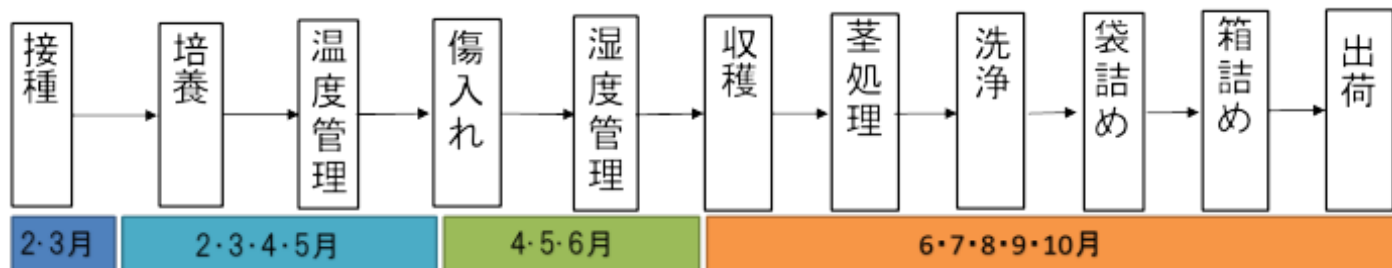
備考

出展企業紹介

出展企業名	株式会社きのこ屋		
ホームページ	www.nishiaizu-kikurage.com/		
会社所在地	〒969-4401 福島県耶麻郡西会津町登世島字さゆりが丘乙1230-41		
工場所在地	〒969-4401 福島県耶麻郡西会津町登世島字上ノ台乙5062		
年間売上高	令和2年度 2626万円	従業員数	正社員1名、パート社員7名、研修生1名 2021年7月1日現在
代表者氏名	代表取締役 三留 弘法		
メッセージ	<p>会津で無着色無農薬のきくらげの栽培をはじめて11年目になります。試行錯誤を繰り返し、ようやく安定した収穫量と、質のよいきくらげを作ることができるようになってきました。2019年にG.G.A.Pを取得し、生産管理にも力を入れています。今後は会津産きくらげのブランド化と国際化を目指し、より多くの方に召し上がっていただける機会を増やしていきたいと考えています。</p>		
担当者	三留 優子	E-Mail	nishiaizu-kikurage@nct.ne.jp
TEL	0241-45-3372	FAX	0241-45-3372

生産・製造工程アピールポイント

令和2年度年間収穫量2,745kg（ハウス4棟、13,000菌床）



品質管理情報

商品検査の有無	無
衛生管理への取組	<p>生産・製造工程の管理 生産工程のマニュアル化</p> <p>従業員の管理 毎朝ミーティング実施、体調と業務内容を確認 帽子、マスク、グローブを着用、アルコール消毒を徹底</p> <p>施設設備の管理 日常的な清掃に加え、定期的な清掃と点検を記録し管理</p>
危機管理体制	<p>担当者名または担当部署名 三留 弘法</p> <p>連絡先 080-6048-4603</p> <p>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 生産物賠償保険に加入</p>