大分県産品　登録情報シート

■基本情報

フリガナ 会社名等	ゲンボクシイタケトヨチーニ 原木椎茸トヨチーニ
会社所在地	872-0655 大分県宇佐市安心院町古川920
工場所在地	872-0655 大分県宇佐市安心院町古川920
代表者役職	
代表者氏名	松重　拓志
ＴＥＬ	080-6422-9085
ＦＡＸ	
Ｅｍａｉｌ	toyocini@gmail.com
ホームページ	http://www.toyocini.com
年間売上高	7,000,000
従業員数	2
担当者役職	
担当者氏名	松重　拓志
担当者TEL	080-6422-9085
担当者Email	toyocini@gmail.com

メッセージ・アピールポイント

トヨチーニは市場・流通にとらわれた大量生産品種ではなく、豊かな風味と辿りたくなる香りが特徴の原木椎茸です。

業種	農産加工品	英語表示ラベル対応	可
業務対応可能言語	日本語		

生産・製造工程アピールポイント

市場・流通にとらわれた大量生産品種ではないので、栽培が難しく、生産量も低いデメリットがある分、含まれる旨み、美味しさが普通とは違い、有名店等で認められております。味・香りに差が出る発生収穫乾燥のタイミングを大切に栽培管理を重点を置いております。1.5ha栽培。収穫量1t/乾重量。

認証済み認証	なし

■品質管理情報

品質検査の有無	あり(重複乾燥による仕上げ後目視選別)
衛生管理への取組	
生産・製造工程の管理	味・香りに差が出る発生収穫乾燥のﾀｲﾐﾝｸﾞを大切に栽培管理を重点を置く。
従業員の管理	専門的知識やお客さまへの対応等ﾓﾗﾙ向上へ力を入れている。
施設設備の管理	危険作業を伴うので定期での機械ﾒﾝﾃﾅﾝｽを実施し作業点検を行う。
危機管理体制	

担当者名又は担当部署名	松重　拓志	担当者連絡先	080-6422-9085
危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入等	賠償責任保険加入		

■商談に関する必要情報

商談希望国・地域	中国　韓国　台湾　香港　シンガポール　タイ　マレーシア　ベトナム　北米　ドバイ　フランス　イギリス　ブラジル　オーストラリア		
輸出実績国・地域	香港　その他(香港へは試験販売)	輸出パートナー	なし

■商品情報 ①

商品名	トヨチーニ ドライ ドンコ Sサイズ		
JAN コード	4580598365041	可能対応	業務用対応可能
提供可能時期	通年	発注リードタイム	5～7日
内容量	40g	1ケースあたり入数	50
最大ケース 納品単位		最小ケース 納品単位	
ケースサイズ (縦×横×高さ：cm)	30×40×40	ケース重量 (kg)	2.3
賞味期限	11ヶ月	消費期限	11ヶ月
希望小売 (税抜：円)	一任	税率	8%
仕切単価 (税抜：円)	個別にお問い合わせください		
主原料産地 (漁獲場所等)	大分県	保存温度帯	常温
売り先	外食 商社・卸売 スーパーマーケット 百貨店 その他小売		
ターゲット	食へこだわりのある30代～女性、こだわりのある料理人		
商品特徴	トヨチーニは市場・流通にとらわれた大量生産品種ではなく、豊かな風味と辿りたくなるような香味が特徴の原木椎茸です。美味しい出汁・旨みのある乾椎茸を作るには美味しい生椎茸を作る必要があります。椎茸の床となる木が育つまで12~15年。その木へ椎茸菌を植え丸3年掛けてじっくり熟させた木から発生する椎茸には即席では表現することのできない豊かで深い味わいがあります。次世代の生産者と次世代の菌が織りなす豊かで深い味わいを原木椎茸の本場・九州は大分県よりお届けします。		

アレルギー表示(特定原材料)	
表示義務有	
任意表示	
備考	

利用シーン

トヨチーニのお出汁は様々な料理に応用できるまろやかさが特徴です。和食だけに限らずフレンチ・イタリアンの料理人の方々が旨味のベースに乾トヨチーニを使用しております。

■商品情報 ②

商品名	トヨチーニ ドライ ランダム		
JAN コード	4580598365089	可能対応	業務用対応可能
提供可能時期	通年	発注リードタイム	5～7日
内容量	40g	1ケースあたり入数	30
最大ケース 納品単位		最小ケース 納品単位	
ケースサイズ (縦×横×高さ：cm)	30×40×40	ケース重量 (kg)	2.3
賞味期限	11ヶ月	消費期限	11ヶ月
希望小売 (税抜：円)	一任	税率	8%
仕切単価 (税抜：円)	個別にお問い合わせください		
主原料産地 (漁獲場所等)	大分県	保存温度帯	常温
売り先	外食 中食 商社・卸売 スーパーマーケット 百貨店 その他小売		
ターゲット	食へこだわりのある30代～女性、こだわりのある料理人		
商品特徴	トヨチーニは市場・流通にとらわれた大量生産品種ではなく、豊かな風味と辿りたくなるような香味が特徴の原木椎茸です。美味しい出汁・旨みのある乾椎茸を作るには美味しい生椎茸を作る必要があります。椎茸の床となる木が育つまで12~15年。その木へ椎茸菌を植え丸3年掛けてじっくり熟させた木から発生する椎茸には即席では表現することのできない豊かで深い味わいがあります。次世代の生産者と次世代の菌が織りなす豊かで深い味わいを原木椎茸の本場・九州は大分県よりお届けします。		

【原木椎茸トヨチーニ ランダム】

名称	乾しいたけ
原材料名	原木しいたけ
原料原産地名	大分県産
内容量	40g
賞味期限	2022年9月
保存方法	高温多湿を避け開封後は冷凍庫で保存して下さい。
加工者	大分県宇佐市安心院町古川920 松重拓志

お問い合わせ 080-6422-9085

4 580598 365089

アレルギー表示(特定原材料)	
表示義務有	
任意表示	
備考	

利用シーン

トヨチーニのお出汁は様々な料理に応用できるまろやかさが特徴です。和食だけに限らずフレンチ・イタリアンの料理人の方々が旨味のベースに乾トヨチーニを使用しております。

■商品情報 ③

商品名	トヨチーニ ドライ スライス		
JANコード	4580598365058	可能対応	業務用対応可能
提供可能時期	通年	発注リードタイム	5～7日
内容量	40g	1ケースあたり入数	30
最大ケース 納品単位		最小ケース 納品単位	
ケースサイズ (縦×横×高さ：cm)	30×40×40	ケース重量 (kg)	2.3
賞味期限	11ヶ月	消費期限	11ヶ月
希望小売 (税抜：円)	一任	税率	8%
仕切単価 (税抜：円)	個別にお問い合わせください		
主原料産地 (漁獲場所等)	大分県	保存温度帯	常温
売り先	外食 商社・卸売 スーパーマーケット 百貨店 その他小売		
ターゲット	食へこだわりのある30代～女性、こだわりのある料理人		
商品特徴	トヨチーニは市場・流通にとらわれた大量生産品種ではなく、豊かな風味と辿りたくなるような香味が特徴の原木椎茸です。美味しい出汁・旨みのある乾椎茸を作るには美味しい生椎茸を作る必要があります。椎茸の床となる木が育つまで12~15年。その木へ椎茸菌を植え丸3年掛けてじっくり熟させた木から発生する椎茸には即席では表現することのできない豊かで深い味わいがあります。次世代の生産者と次世代の菌が織りなす豊かで深い味わいを原木椎茸の本場・九州は大分県よりお届けします。		

アレルギー表示(特定原材料)	
表示義務有	
任意表示	
備考	

利用シーン

トヨチーニのお出汁は様々な料理に応用できるまろやかさが特徴です。和食だけに限らずフレンチ・イタリアンの料理人の方々が旨味のベースに乾トヨチーニを使用しております。

■商品情報 ④

商品名			
JANコード		可能対応	
提供可能時期		発注リードタイム	
内容量		1ケースあたり入数	
最大ケース 納品単位		最小ケース 納品単位	
ケースサイズ (縦×横×高さ：cm)		ケース重量 (kg)	
賞味期限		消費期限	
希望小売 (税抜：円)		税率	
仕切単価 (税抜：円)	個別にお問い合わせください		
主原料産地 (漁獲場所等)		保存温度帯	
売り先			
ターゲット			
商品特徴			