

大分県産品 登録情報シート

■ 基本情報

フリガナ	ユウゲンガイシャウエダシイタケセンモンテン	 
会社名等	有限会社上田椎茸専門店	
会社所在地	874-0840 大分県別府市大字鶴見950番地の58	
工場所在地	同上 同上	
代表者役職	代表取締役	
代表者氏名	上田 和宏	
TEL	0977-37-0005	
FAX	0977-67-0003	
E-mail	info@shitake-kakuni.co.jp	
ホームページ	https://www.shiitake-konbu.com	
年間売上高	4000万	
従業員数	社員2パート5	
担当者役職	代表取締役	
担当者氏名	上田 和宏	
担当者TEL	090-9728-3831	
担当者Email	kazu551027@gmail.com	

メッセージ・アピールポイント

創業以来七十数年、大分産椎茸の持つおいしさにこだわった商品づくり、モノづくり。現在は大分産乾燥しいたけ以外でも佃煮やだしパックなど加工食品が主力商品。

業種	農産加工品 調味料	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

原料入荷後は、乾燥椎茸部門の担当者が責任を持って保存管理、記録を行いその後の製造部門では洗浄、加熱(CCP)、攪拌、冷却(CPRP)、真空包装、ボイルの全過程において製造責任者がHaccp的な管理を実施、記録を行っている。

認証済み認証	なし
--------	----

■ 品質管理情報

品質検査の有無	あり(椎茸洗浄の段階から加熱、攪拌、真空包装、ボイルまで全ての段階において製造品質管理者の目視と触覚で検査、記録。定期的に専門機関へ商品を送り一般生菌、大腸菌群の菌検査の実施。)		
衛生管理への取組			
生産・製造工程の管理	原料入荷後は、乾燥椎茸部門の担当者が責任を持って保存管理、記録を行いその後の製造部門では洗浄、加熱(CCP)、攪拌、冷却(CPRP)、真空包装、ボイルの全過程において製造責任者がHaccp的な管理を実施、記録を行っている。		
従業員の管理	製造区画を外部と厳密に分け、製造に携わる者は衛生的に管理された作業着、帽子、マスクの着用、そして手洗いの徹底。安全、衛生への意識啓発教育の実施。		
施設設備の管理	製造原料や加工後の商品(佃煮等)に接触するすべての装置、器具の加熱、洗浄。作業前、作業後の一斉清掃、異物混入の防止。		
危機管理体制			
担当者名又は担当部署名	堤 真代	担当者連絡先	0977-67-0005
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	PL保険 加入済み		

■ 商談に関する必要情報

商談希望国・地域	中国 台湾 香港 シンガポール タイ ベトナム	輸出実績国・地域	中国	輸出パートナー	なし
----------	-------------------------	----------	----	---------	----

■商品情報 ①

商 品 名	ぜいたく和風だし		
JAN コード	4589501660327	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	10日
内 容 量	132g	1ケースあたり入数	50
最大 ケース 納品単位	50/日	最小 ケース 納品単位	1/日
ケース サイズ (縦×横×高さ: cm)	37×34×27	ケース 重量 (kg)	10
賞 味 期 限	2年	消 費 期 限	
希 望 小 売 (税抜: 円)	1,000	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)	九州	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 ホテル・宴会・レジャー その他(インターネットショップ)		
タ ー ゲ ッ ト	だしを手軽に取るなど料理を作るのがお好きで、国産原料や味にこだわる方 男女問わず		



商品特徴
 大分産椎茸専門店ならではの、どんこ椎茸を使っているのが特徴ですが、手軽にお料理ができるように鰹節、昆布など他の国内産の天然材料も加えこのパックにおいて凝縮しました。使用方法も簡単でティーバッグのこの商品を2〜3分煮出すだけ。おいしさのあまりネットなどでリピート購入者が多い商品です。Amazonのプライム商品になっております。

アレルギー表示(特定原材料)

表示義務有	小麦
任意表示	そば 大豆
備考	中国向けには「乳酸カルシウム」を使わない商品を製造可能

あらゆる食のだし取り、煮物、お吸い物、スープ、鍋、味噌汁、麺つゆ、おでん、茶わん蒸し、炊き込みご飯など。夏は冷やしてそうめんのつゆを作るのにも最適です。四季を通じてお料理のお役に立つ逸品です。

■商品情報 ②

商 品 名	ホタテ&しいたけのだし スープ		
JAN コード	4589501660594	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	10日
内 容 量	60g	1ケースあたり入数	120
最大 ケース 納品単位	50/日	最小 ケース 納品単位	1/日
ケース サイズ (縦×横×高さ: cm)	37×34×27	ケース 重量 (kg)	9
賞 味 期 限	2年	消 費 期 限	
希 望 小 売 (税抜: 円)	700	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)	国内	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 その他(インターネットショップ)		
タ ー ゲ ッ ト	おいしいものを召し上がりたいが時間に追われている家庭の主婦の方、あるいは单身の方にも最適		



商品特徴
 香り良い大分県産乾しいたけパウダーとコクがある旨味の国産ほたてエキスとの、二つの美味しい原材料同志の希少なコラボ。しいたけの専門店ならではの「大分産乾しいたけパウダー」の使用により、お飲みになると豊かな香りと味がお口の中に広がります。お湯に溶かしてスープやだしとしてお使いになる他、お料理に直接かける調味料として使用されても味にコクが出ます。

アレルギー表示(特定原材料)

表示義務有	
任意表示	
備考	特定原材料のうち、卵、小麦、えび、かにを使用した設備で製造しています

利用シーン

簡単な方法でおいしく且つコクのあるスープやだしとして、お手軽にいただけます。まず、そのまま溶かして朝晩のスープとしてお召し上がりになる他、味噌汁、煮物、お吸い物、鍋、おでん、茶わん蒸しなどの味付けに使用。また、うどん、そば、パスタ、ラーメンなどめん類の隠し味として。あるいはチキンや白身魚などのあっさりお料理には、直接ふりかけてコクを出した深い味わいに。