



【商品の特性】

1/3

商品名	北海道ねこんぶだし	特長機能	最高級の北海道函館産真昆布をふんだんに使用した便利な液体タイプの濃縮だしです。お醤油の代わりにそのまま、または水で希釈して「だし」としてご使用ください。
コンセプト	「これ1本で料亭の味」 ご家庭で手軽に昆布のうま味が効いた「だし」を味わっていただけます。業務用としてもご好評をいただいております。		
いいところ「強み」	手軽に使用することができる / 料理素材の色を損なわない / 和洋中問わず使用可能		
他社との優位性	昆布本来の風味の再現にこだわり、手作業で実際に工場ですし「だし」を抽出しています。		



【ターゲット・利用場面・お客様メリット】

ターゲットお客様は	【百貨店・スーパー / 商社・卸 / ギフト・ネット通販 / 観光・宿泊 / 法人全般】 女性(特に40代以上の主婦)やご年配の方、食にこだわりのある方・減塩にご関心のある方 など大変ご好評をいただいております。
利用場面(利用シーン)	毎日のお料理に / お土産やご贈答用に / 業務用としても
お客様の「メリット」	液体タイプのだしなので手軽にお使いいただけます / 清澄なだしのため、料理素材の色を損ないません / 和洋中問わず様々なお料理にお使いいただけます
地元での「評判」等	日本全国(特に東海地方)でご好評をいただいております。特にたまごかけごはんが人気となっております。希釈してスープやおでんに、調味料としておかずや副菜の味付けに、どんなお料理にも手軽においしさをプラスします。

TMC 展示・商談用「商材シート」

「会社概要」



2/3

【企業紹介】

会社名	株式会社北斎		
従業員	3	人	
売上	344	百万円	
代表者名	代表取締役 斉藤努		

出展カテゴリ		出展回数	回
--------	--	------	---

出展商品名	北海道ねこんぶだし(一般販売用300ml / 業務用1,000ml)
-------	------------------------------------

代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

「記憶に残るおいしさを」お客様にお届けするために
食品会社として素材や味にこだわって商品開発を行っております。
ぜひ一度実際に味わっていただければ幸いです。
(業務内容:食品企画・販売)



●名称:昆布だし●原材料名:昆布だし(真昆布(北海道産)、鰹節加工品、食塩)、昆布調味液(昆布抽出液、還元水飴、その他)、鰹節調味(鰹節抽出液、食塩、たん白加水分解物、その他)、昆布エキス(昆布、食塩)、食塩、昆布粉末/酒精、調味料(アミノ酸等)、安定剤(アルギン酸エステル、キサンタン)●内容量:300ml●賞味期限:特外下部に記載 ●保存方法:直射日光を避け涼しい所に保存してください。●製造者:株式会社 中村醸造元 青森県南津軽郡藤崎町西豊田3丁目1-1 TEL.0172-75-6500

栄養成分表示(100g当り)	
熱量	25kcal
タンパク質	2.6g
脂質	0.0g
炭水化物	3.7g
食塩相当量	11.0g

4 580525 530016

原材料に含まれる表示アレルギー物質(28品目中): なし
※本品製造工場では小麦・大豆を含む製品を製造しています

【所在地・連絡先】

所在地	〒 030-0947 青森県青森市浜館2丁目2-14 製造元:(株)中村醸造元 〒 038-3803 青森県南津軽郡藤崎町西豊田3-1-1
-----	---

URL	http://www.hokusai.co.jp
-----	---

担当者名	斉藤努
E-mail	saito@hokusai.co.jp
TEL	017-772-2628
FAX	017-772-9768

Youtube動画

	北海道ねこんぶだし ご紹介動画		北海道ねこんぶだし レシピ動画
--	--------------------	--	--------------------



TMC 展示・商談用「商材シート」

「アピールポイント」



【アピールポイント】及び【生産・製造工程】

3/3

【製造工程】①ダシ抽出⇒②昆布ダシ完成⇒③添加物投入⇒④加熱殺菌⇒⑤濾過⇒⑥充填⇒⑦製品完成⇒⑧保管



本製品の主原料(製品中の7割以上)が自社抽出による「昆布だし」からなり、このだしが味の決め手となります。

①-A: 鰹だしの抽出 … ネル袋に入れた鰹だしを最適な温度で抽出。鰹の旨味とコクを余すところなく引き出します。

①-B: 原料昆布は最高品質を誇る函館白口浜産の真昆布100%

… Aの鰹だしに、鰹節よりも多い量の昆布を贅沢に浸漬(昆布の使用量は一般の和風だしの昆布と鰹の配合比に比べて5倍以上)

①-C: 昆布だしの抽出 … 職人が手作業で丁寧に昆布だしを抽出。そのまま飲むと昆布の旨味とほのかな甘さが際立つ、芳醇で濃いだしです。



【A】濃いめの鰹だしをネルで抽出



【B】一般の和風だしの5倍強の昆布を使用



【C】商品のベースとなる昆布だし



原料昆布は最高級函館産真昆布

【品質管理情報】(製造元: (株)中村醸造元)

商品検査	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> その他 <具体的内容> 箱詰め・出荷時の目視検査
衛生管理	<生産・製造工程の管理>生産前後毎の機械器具の清掃チェックから、加熱時の温度管理など製造者への意識の徹底をはかり、品質が一定となるような管理体制を維持。 <従業員の管理>製造者の白帽・白衣等作業衣の着用方法、入室毎の手洗い等衛生管理の徹底のほか、社内衛生管理講習の実施。 <施設設備の管理>製造前の機械器具の洗浄・アルコール消毒、製造後の機械器具の分解洗浄、製造毎の工場清掃等、マニュアルに沿った維持管理の徹底。
危機管理	担当者: 中村充滋 (株)中村醸造元 品質管理・商品開発部 連絡先: 090-3367-4263

【公的認証・受賞歴】

危機管理体制
 ・商品回収マニュアル有
 ・PL保険加入
 (製造元: 中村醸造元)

【取引条件等】

ご相談の上
 ※販売エリア: 北海道を除く
 ※発注単位: 48本 (12本入×4c/s)
 ※1ケース(12本)のサイズ
 D185mm×W250mm×H195mm
 重量 4.5kg
 ※提供可能時期: 通年
 ※賞味期限: 製造後540日
 ※温度管理: 常温(開栓後要冷蔵)