

記入日 2023 年 1 月 25 日

商品名		広島呉海軍カレーラスク						
提供可能時期 (最もおもしろい時期を1)内に記載)	通年		賞味期限／消費期限		賞味期限	365日		
主原料産地 (産獲場所等)	レモン(広島県産)		JANコード (13桁もしくは8桁)		4571234151289			
内容量	40g		希望小売価格		税抜	¥400	税込(切捨) 税率	8% ¥432
1ケースあたり入数	100袋		保存温度帯		常温			
発注リードタイム	10日		販売エリアの制限		日本国内			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース／日 など単位も記載)	最大	5ケース／日	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)		縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(キロ)
							33.0	58.0 39.0 約6kg
認証等 (商品・工場・農場等)								

ターゲット	売り先	百貨店、小売、卸売、商社
	お客様 (性別・年齢層など)	30～40代女性
利用シーン (利用方法・おすすめのレシピ等)	おみやげ、ギフト	
商品特徴	海軍の町呉のカラーにちなんだカレーソースをオリジナルで作り、国産小麦をはじめ広島の「安芸灘とびしま海道」でとれた柑橘で天然酵母を使ってサクサクに焼き上げて作ったお酒にも合う甘くないラスクです。	

		【製品名】 広島県産小麦粉カレーラスク① 【名称】 小麦粉 〔内容量〕 40g 【原材料名】 小麦粉（国内製造）、甜菜糖、バター、植物油、柑橘酵母（山）酵母、塩、乳化剤（広島産）、食料用酸化防止剤（B）、着色料（紅芋）。（一部に小麦・乳成分を含む） 【賞味期限】 2024年5月9日 【保存方法】 常温・冷暗所で保管して下さい 【製造者】 関クレメント TEL083-971-0383 広島県呉市川原町東3-35 ※栄養成分表示（1袋(40gあたり）※推定値 エネルギー188kcal たんぱく質2.0g 脂質2.0g 炭水化物18.3g 食塩相当量0.1g 4 5717234702891
	アレルギー表示（特定原材料） ※使用している項目に 、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。	
	表示義務有	小麦、乳
	表示を奨励 （任意表示）	牛肉、大豆
備考	（当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入） （本品工場では小麦、卵、乳、大豆、アーモンド、カシューナッツ、くるみ、ゼラチンを含む製品を生産しています）	

※今後当会事務局が販路拡大のためのカタログ製作等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介いたします。)

出展企業名		株式会社クレセント			
資本金		300万円	従業員数 (社員名、パート名など)		15名
代表者氏名		秦 利宏			
メッセージ		当店は、広島県呉市とびしま海道の農家さんが販売不可能の1カゴの柑橘を持ち込んだことがきっかけで、これを使って商品開発をという切実な要望受け、6次産業化を目指そうと組織化に向けて動き出し、農業従事者と地域活性化を目指す人々で「愛とレモンで島おこし」を合言葉に「とびしま柑橘倶楽部」が結成されました。「黄金の島再生プロジェクト」に関わる全員が共にメリットを享受できるビジネスモデルを目指し、農業と地域が抱える問題・課題を共有しアイデアを出し合い、商品開発、ブランド化、広報、販売を行なっています。			
ホームページ		https://tobishima-lemon.jp/product/			
会社所在地	〒	737-2603	広島県呉市川尻町東3-8-35		
工場等所在地	〒	737-2603	広島県呉市川尻町東3-8-35		
担当者		秦 利宏	E-mail		ougonnoshima@gmail.com
TEL		0823-87-0363	FAX		0823-87-0364

原材料計量 ふるい(2度)	→	パン生地混合 (発酵 50分) 分割・成形	→	焼成 (200度 40分) 冷却 (常温 120分)	→	スライス (9mm) フレーバー バター塗布	→	焼成 (200度 60分) 冷却 (常温 30分)	→	個梱包 乾燥剤 重量確認	→	梱包 出荷
------------------	---	-----------------------------	---	-------------------------------------	---	---------------------------------	---	------------------------------------	---	--------------------	---	----------

写 真

商品検査の有無	有り	一般生菌群検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	HACCAPの考えを取り入れた衛生管理、目視での温度管理を行なっております。			
	従業員の管理	始業時チェック、検便実施、衛生的に管理された作業着、マスク、手袋を着用し作業を行っています。			
	施設設備の管理	基準項目に沿った害虫駆除の実施、作業開始前に使用する器具の洗浄とアルコール殺菌をし、衛生管理を実施しています。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	山本光良	連絡先	0823-87-0363
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入状況	PL保険加入			