



【商品の特性】

1/3

商品名	減塩 昆布だし 伊達の味	コンセプト	健康志向の方で血圧、塩分の気になる方向け
-----	--------------	-------	----------------------

商品特徴	低塩だし入り醤油伊達の味 (塩分約12%) よりも塩分約40% カットの7%でもしっかり塩分と旨味を感じるストレスを感じない 昆布だしとカツオだしのきいただし入り醤油。
------	--------------------------------------------------------------------------------------



※現在の商品イメージです

【ターゲット・利用場面・お客様メリット】

ターゲット 売り先	ドラッグストア 処方箋・百貨店 ・その他小売 ・ホテル/旅館
ターゲット お客様	健康志向で血圧、塩分の気になる方
利用場面 (利用シーン)	食べ方、作り方、メニュー、よりおいしく食べるには、朝食、昼食、夕食、週末、普段の食卓、ホームパーティー、贈答品、など
販売実績 地元の評判など	新商品

- 主原材料地：国産
- 保存温度帯：常温保存
- 賞味期限/ 1年
- 内容量：300ml
- 1ケースあたり入数：12本
- 最大・最小ケース納品単位：
- 発注リードタイム：
- 希望小売価格(税込)：¥780

TMC 展示・商談用「商材シート」

「会社概要」



2/3

【企業紹介】

会社名	安齋醸造有限会社		
-----	----------	--	--

従業員	5 人	売上	40 百万円
-----	-----	----	--------

代表者名	安齋公一
------	------

代表者、社員からのメッセージ(想いなど)

地元桑折町と共に今後も美味しいものを創り続けて参ります

【所在地・連絡先】

所在地	〒969-1645 福島県伊達郡桑折町字沢22
-----	----------------------------

URL	http://www.anzaijozo.com
-----	-----------------------------------------------------------------

担当者名	安齋公一
E-mail	dateanjo@vanilla.ocn.ne.jp
TEL	024-582-3214
FAX	024-582-4902

出展カテゴリ	食と農	出展回数	5 回
--------	-----	------	-----

出展商品名	減塩 伊達の味 昆布だししょうゆ
-------	------------------



地域貢献活動や地域とのつながりについて

地元桑折町、福島市、福島県共に塩分の取り過ぎが懸念されておりその対応として開発されました。



TMC 展示・商談用「商材シート」

「アピールポイント」



【生産・製造工程】

3/3

原材料計量→だし取り→原材料混合→加熱殺菌→静置→漉下げ→濾過→充填→製品完成



【品質管理情報】

商品検査	<input checked="" type="checkbox"/> 有	<input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> その他
	目視検査		

衛生管理	生産・製造工程の管理
	機械器具の洗浄
	従業員の管理 手洗い、マスク、ネットキャップ
	施設設備の管理

危機管理	担当者 (注)ホームページ上にアップする場合は記載しないで下さい。
	連絡先 同上

【公的認証・受賞歴】

JAS 認定工場

【機械・設備等】

※当フォーマットの無断転載・加工等の行為は禁じます。