



## ■ 作品(商品)特性

作品(商品)名	ぽかぽか雪姫		
作品(商品)のキャッチフレーズ	暖かい雪をイメージしたピンクのお漬物		(20文字以内)
提供可能時期	11月から2月	発売日	令和3年2月
最もおいしい時期	11月から2月	賞味期限	30日
主原料産地	山形	希望小売価格	450円(消費税込486円)
内容量	100g	保存温度帯	10℃以下
特徴	山形県酒田市で大切に育てられた減農薬野菜の大根と赤かぶを使用したお漬物です。フードロスの問題に取り組む、大きさが不揃いであったり、形が悪いために本来なら廃棄される野菜のみを使用しました。着色料などは使用せず、赤カブの自然な発色で、可愛いピンク色に仕上げました。		

## ■ 作品(商品)写真



## ■ 一括表示写真



## ■ 製造工程アピールポイント

製造工程	原料洗浄 → 原料刻み → 塩漬け(下漬け) → 甘酢漬け(本漬け) → 官能検査 → 目視検査 → 袋詰め → 金属探知機検査 → ボイル殺菌 → 冷却 → 金属探知機検査 → ラベル貼り → 出荷
アピールポイント	そのままお召し上がりいただくのはもちろん、細かく刻んであるので、ご飯と混ぜておにぎりしていただいても美味しくお召し上がりいただけます。また、漬け液の甘酢ごとご飯と混ぜていただき、ちらし寿司やいなり寿司の素としてもご利用いただけます。
衛生管理への取組	①製造工程表作成、②金属探知機マニュアル③加熱殺菌マニュアル④清掃マニュアル⑤在庫管理、⑥保存管理⑦サンプル管理⑧従業員健康管理 他

※写真は別添していただく場合は、裏面に社名を記入してください。

## ■ 出品企業紹介

出品企業名	株式会社京の舞妓さん本舗	ホームページ	<a href="http://www.kyo-kamekura.jp/">http://www.kyo-kamekura.jp/</a>		
会社所在地	〒604-8375 京都市中京区西ノ京池ノ内町23-49				
担当者	部署:	役職:	氏名:今井洋之		
E-mail	<a href="mailto:awa.maiko@gmail.com">awa.maiko@gmail.com</a>	TEL	06-6346-7688(大阪事務所)	FAX	06-6346-7668(大阪事務所)