

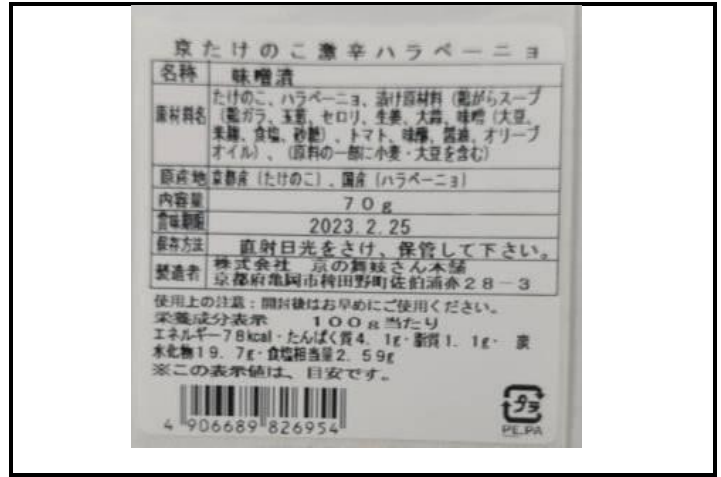
■ 作品(商品)特性

作品(商品)名	京都物集女産竹の子 激辛トマト味噌漬		
作品(商品)のキャッチフレーズ	国産ハラペーニョと竹の子の出会い		(20文字以内)
提供可能時期	6月～原料終了まで	発売日	2022年 8月
最もおいしい時期	6月～7月	賞味期限	90日
主原料産地	京都府向日市	希望小売価格	税抜 450円(消費税込 486円)
内容量	75g	保存温度帯	直射日光をさけ保存
特徴	SDGsの取り組みで、現状では廃棄されている幼竹(育ち過ぎた竹の子)を有効利用した漬物を製造しています。主にメンマを作ってきましたが、これはその第3弾で、激辛ハラペーニョと塩漬たけのこを絶妙にマッチングさせました。		

■ 作品(商品)写真



■ 一括表示写真(食品表示)



■ 製造工程アピールポイント

製造工程	京都産 竹の子を茹でた後、塩漬けにして保存→ハラペーニョを洗浄→プレス→調味液充填→トマト味噌充填→官能検査→袋詰め→真空パック→金属探知機→加熱殺菌→冷却→ラベル貼り→ピッキング→出荷
アピールポイント	向日市・長岡京市の竹林を整備する際に伐採された幼竹(育ち過ぎた竹の子)を有効利用して製造しています。現状では廃棄されているものなので、食品ロス問題解決の一助になる漬物です。味付けにも化学調味料は使用せず、京都産の竹の子を全国に広め、SDGsに貢献できる漬物として、当社のメイン商品にしたいと考えています。
衛生管理への取組	月毎の目標を立て、衛生管理への意識を保つように従業員への指導、意見交換をする。イカリ消毒に外注し、清掃指導、昆虫駆除を実施している。

※写真を別添していただく場合は、裏面に社名・作品(商品)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	http://kyo-kamekura.ne.jp		
会社所在地	〒621-0033 京都府亀岡市穂田野町佐伯浦亦 28-3				
担当者	部署:工場	役職:工場長	氏名:西村貴之		
E-mail	kamekura@krf.biglobe.ne.jp	TEL	0771-21-8730	FAX	0771-21-8733