

## 企業情報

|            |                               |        |   |
|------------|-------------------------------|--------|---|
| 企業名        | 朝日酒造株式会社                      | 工場等写真  |  |
| 企業名(英字)    | Asahi Shuzo Co.,LTD           |        |   |
| 代表者名       | 喜禎浩之                          |        |   |
| 住所         | 鹿児島県大島郡喜界町湾41-1               |        |   |
| 担当者名       | 喜禎浩之                          |        |   |
| 担当者名(ローマ字) | Hiroyuki Kitei                |        |   |
| email      | info@kokuto-asahi.co.jp       | 担当者顔写真 |  |
| TEL        | 0997-65-1531                  |        |   |
| FAX        | 0997-65-1532                  |        |   |
| ホームページURL  | http://www.kokuto-asahi.co.jp |        |   |
| 認証等        | 有機JAS                         |        |   |
| 年間売上高      | 23,000万円(2015年)               |        |   |
| 従業員数       | 16名                           |        |   |

|              |                          |
|--------------|--------------------------|
| 希望する取引       | 直接のみ 間接のみ <b>両方可</b>     |
| 外国語メール対応     | 日本語                      |
| 外国語ラベル作成     | 日本語                      |
| 取引中の相手国輸入卸業者 | 総代理店あり 輸入卸業者あり <b>なし</b> |

|      |   |
|------|---|
| 企業紹介 | <p>創業1916年。奄美諸島の黒糖焼酎蔵の中では一番古い酒蔵になります。社名でもあり代表銘柄でもある「朝日」は、喜界島が奄美諸島の中で最も東に位置し、洋上から現れる朝日を最初に拝めることから名付けました。またその昇り行く太陽に社運の隆盛への願いも込められております。以来シマのセーヤ(島の酒蔵)として地元で生まれ、今日に至っております。</p> <p>今年で100年をむかえる伝統は、焼酎の味を引き立てるさまざまな技とレシピを磨きあげ、原料も島の恵みあふれる自家製にこだわり、焼酎造りを行っております。</p> <p>奄美諸島にのみ製造が許されている島酒「黒糖焼酎」をシマ(喜界島)にこだわり、原料作り(有機JAS認証農園で有機栽培によるサトウキビ栽培・純黒糖作り)から一貫した「ものづくり」に挑戦し続け、黒糖焼酎を通してシマ(喜界島)を発信する企業として日々取り組んでいます。黒糖焼酎蔵の中で原料作りを自社農園、自社施設でおこなっているのは弊社だけです。</p> <p>また、近年は生産量日本一である「白ゴマ」の有機栽培にも取り組んでおります。そして、自社農園ではオーガニックにこだわり、すべて農薬・除草剤・化学肥料 不使用で行っております。</p> |
| 製造工程 | <p>【陽出る國の白いダイヤ(煎り白ゴマ)】</p> <p>刈取り→収穫→天日干し→脱穀→洗い→乾燥→煎り→袋詰め</p>   |

## 商品規格

| 商品名                 | 陽出る國の白いダイヤ        | 商品サイズ        |                  |
|---------------------|-------------------|--------------|------------------|
| 商品名(英字)             | White Diamond     | 縦(cm)        | 28cm             |
| 内容量                 | 800g              | 横(cm)        | 22cm             |
| 1ケースあたり入数           | 2袋                | 厚さ(cm)       | 3cm              |
| 最低納品ケース数(最小ロット)     | 1ケースから            | 重量(g)        | 815g             |
| 販売時期                | 通年                | ケースサイズ       |                  |
| 保存方法                | 直射日光、高温多湿を避ける     | 縦(cm)        | 26cm             |
| 開封後保存方法             | 冷蔵庫で保存            | 横(cm)        | 20cm             |
| 賞味期限                | 煎ってから10ヶ月         | 高さ(cm)       | 10cm             |
| 消費期限                | -                 | 重量(g)        | 1,800g           |
| JANコード              |                   | アレルギー        |                  |
| 容器材質                | プラスチック(PP、PE、PET) | サンプル無償提供可能量  | 80g(40g×2袋)まで    |
| パッケージ材質             |                   | おいしい時期       | 通年               |
| 国内希望小売価格            |                   | 供給可能量        | 20kg             |
| 国内卸価格               |                   | 在庫量          | 20kg             |
| 遺伝子組み換え原料の有無        | 無                 | 注文後国内出荷までの日数 | 約一週間             |
| MSG(グルタミン酸ナトリウム)の有無 | 無                 | 記載事項有効期限     | 一年               |
| 原産地証明 自社で取得         | できる できない・不要・わからない | 成分分析         | 済・未・不要・わからない・分析中 |
| 放射能検査               | 済・未 不要・わからない      | 残留農薬検査       | 済・未・不要・わからない・検査中 |

## 原材料と配合比率

## 成分分析(100gあたり)

| 原材料 | 原産地  | 配合比率 | 成分   | 量       | 測定方法      |
|-----|------|------|--|---------|-----------|
| 白ごま | 喜界島産 | 100% | エネルギー量   | 650kcal |           |
|     |      |      | たんぱく質  | 20.3g   | 燃烧法       |
|     |      |      | 脂質   | 56.2g   | ソックスレー抽出法 |
|     |      |      | 炭水化物   | 15.8g   |           |
|     |      |      | 食塩相当量  | 0.02g   | ナトリウム換算値  |
|     |      |      | ナトリウム  | 8mg     | 原子吸光高度法   |
|     |      |      | 水分   | 1.6g    | 常圧加熱乾燥法   |
|     |      |      | 灰分   | 6.1g    | 直接灰化法     |
|     |      |      | ※食塩は、ナトリウム換算値であり、実際は使用して<br>おりません。<br>※残留農薬は、すべて不検出です。 |         |           |

左: 商品(800g) 右: サンプル(40g)

## 商品写真



## 商品説明(陽出る國の白いダイヤ)

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| <p>「誰が食べる？」<br/>(ターゲット)</p> | <p>ごまアレルギー以外の方々。</p>   |
| <p>食べる場面</p>                | <ul style="list-style-type: none"> <li>・ごま豆腐の材料として。</li> <li>・おひたし、豆腐、煮物等のトッピングとして。</li> <li>・パンの材料として。</li> <li>・ふりかけやドレッシングの材料として。</li> </ul>  |
| <p>商品の特徴</p>                | <p>喜界島の隆起サンゴ礁のミネラルをたっぷり含んだ大地(有機JAS認証農園)で有機栽培(農薬・化学肥料・除草剤不使用)にて育てた白ゴマです。<br/>洗淨した後、軽く煎ってありますので、そのままお召し上がることができます。<br/>他のゴマに比べて小粒ですが、香り高いのが特長で様々な料理やお菓子に最適です。</p>  |
| <p>日本国内での一般的な調理法</p>        | <ul style="list-style-type: none"> <li>・ごま豆腐の材料として。</li> <li>・おひたし、豆腐、煮物等のトッピングとして。</li> <li>・パンの材料として。</li> <li>・ふりかけやドレッシングの材料として。</li> </ul>  |
| <p>海外での調理法・用途(推定)</p>       | <ul style="list-style-type: none"> <li>・煮物等のトッピングとして。</li> <li>・パンの材料として。</li> <li>・ドレッシングの材料として。</li> </ul>   |
| <p>その他特記事項</p>              | <p>弊社の白ゴマは、有機JAS認証を取得しています。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①農薬(除草剤含む)、化学肥料を3年間使用していない。</li> <li>②除草をおもに手作業で行っています。</li> <li>③栽培履歴管理台帳を記録しています。</li> <li>④周りからの農薬飛散を防ぐため隣の畑から距離をおいて栽培しています。</li> <li>⑤有機JAS認証取得のための義務事項を第三者(認証機関)によって認証検査を受けています。</li> <li>⑥その認証検査を毎年受けています。</li> <li>⑦途中で栽培方法や包装容器の変更等あれば、その都度、認証機関に報告しています。</li> </ol> <p>特に、自主認証ではなく、第三者認証というところがポイントです。<br/>これらのことをしっかり遂行したうえで、栽培管理を行っております。<br/>また、喜界島は、本土からだいぶ離れた南の小さな離島ですので、高運賃、台風等による自然災害がございますので、配送日数や収穫量の不安定さなどを考慮して頂ければ幸いです。</p> |