

小林昆布株式会社 商品規格書一覧

商品名	きざみ昆布(玉)30g			きざみ昆布30g			きざみ昆布60g			きざみ昆布200g			きざみ昆布500g			きざみ昆布1kg			きざみ昆布別口1kg			日高きざみ昆布								
商品画像																														
規格	30g			30g			60g			200g			500g			1kg			1kg			35g								
入数	24x5			30x3x2			30x2			30			20			10			10			30x3								
JANコード	4972053001555			497205300213			4972053001531			4972053000442			4972053003016			4972053003009			4972053004006			4972053000459								
単品寸法 縦(高さ)×横×厚さ(mm)	125	104	53	125	104	53	206	152	48	306	221	63	385	274	74	425	245	105	425	245	105	230	148	41						
外箱寸法 縦(奥行)×横×高さ(mm)	442	796	458	442	796	458	464	568	486	558	369	472	558	369	472	558	369	472	558	369	472	320	560	390						
製品重量(g)	33			33			55			214			522			1030			1030			42								
箱重量(kg)	5.1			5.1			7.6			7.5			11.6			11.5			11.5			5.3								
賞味期間	1年			1年			1年			1年			1年			1年			1年			1年								
原材料に関する事項	昆布(北海道道東産)			昆布(北海道道東産)			昆布(北海道道東産)			昆布(北海道道東産)			昆布(北海道道東産)			昆布(北海道道東産)			昆布(中国産)			昆布(北海道日高産)								
添加物の名称と使用量	無し			無し			無し			無し			無し			無し			無し			無し								
容器包装の材質及び形態	パッケージ:PP			パッケージ:PP			パッケージ:PP			パッケージ:PP			パッケージ:PP			パッケージ:PP			パッケージ:PP			パッケージ:PP								
製品の規格(自社基準)	一般生菌数:1.0×10 ⁴ 以下 大腸菌群:陰性			一般生菌数:1.0×10 ⁴ 以下 大腸菌群:陰性			一般生菌数:1.0×10 ⁴ 以下 大腸菌群:陰性			一般生菌数:1.0×10 ⁴ 以下 大腸菌群:陰性			一般生菌数:1.0×10 ⁴ 以下 大腸菌群:陰性			一般生菌数:1.0×10 ⁴ 以下 大腸菌群:陰性			一般生菌数:1.0×10 ⁴ 以下 大腸菌群:陰性			一般生菌数:1.0×10 ⁴ 以下 大腸菌群:陰性								
製品の特性	美味しい昆布を一度蒸していますので水漬けで柔らかく成る 湿気はカビ、光は変色の原因と成る			美味しい昆布を一度蒸していますので水漬けで柔らかく成る 湿気はカビ、光は変色の原因と成る			美味しい昆布を一度蒸していますので水漬けで柔らかく成る 湿気はカビ、光は変色の原因と成る			美味しい昆布を一度蒸していますので水漬けで柔らかく成る 湿気はカビ、光は変色の原因と成る			美味しい昆布を一度蒸していますので水漬けで柔らかく成る 湿気はカビ、光は変色の原因と成る			美味しい昆布を一度蒸していますので水漬けで柔らかく成る 湿気はカビ、光は変色の原因と成る			安価で美味しい昆布を一度蒸していますので水漬けで柔らかく成る 湿気はカビ、光は変色の原因と成る			美味しい日高昆布を一度蒸していますので水漬けで柔らかく成る 湿気はカビ、光は変色の原因と成る								
保存方法	常温で保存(直射日光、湿気を避け保管)			常温で保存(直射日光、湿気を避け保管)			常温で保存(直射日光、湿気を避け保管)			常温で保存(直射日光、湿気を避け保管)			常温で保存(直射日光、湿気を避け保管)			常温で保存(直射日光、湿気を避け保管)			常温で保存(直射日光、湿気を避け保管)			常温で保存(直射日光、湿気を避け保管)								
消費期限又は賞味期限	賞味期限:製造日より1年			賞味期限:製造日より1年			賞味期限:製造日より1年			賞味期限:製造日より1年			賞味期限:製造日より1年			賞味期限:製造日より1年			賞味期限:製造日より1年			賞味期限:製造日より1年								
喫食又は利用の方法	水漬け、水洗い後加熱味付け調理して利用			水漬け、水洗い後加熱味付け調理して利用			水漬け、水洗い後加熱味付け調理して利用			水漬け、水洗い後加熱味付け調理して利用			水漬け、水洗い後加熱味付け調理して利用			水漬け、水洗い後加熱味付け調理して利用			水漬け、水洗い後加熱味付け調理して利用			水漬け、水洗い後加熱味付け調理して利用								
喫食の対象消費者	一般消費者			一般消費者			一般消費者			一般消費者、中食、外食、給食			中食、外食、給食			中食、外食、給食			中食、外食、給食			一般消費者								
製造工程	①昆布をほぐします。②昆布をスチームします。③箱(ステンレス)詰めプレスして長方形に固めます。④切断機にて切断 ⑤乾燥機にて乾燥 ⑥金属検出機Fe2.0φ SuS3.0φ⑦計量 袋箱入れ(10kg)⑧計量 袋入れ(30g)⑨金属検出機Fe1.0φ SuS2.0φ、ウエイトチェッカー ⑩箱入れ、梱包			①昆布をほぐします。②昆布をスチームします。③箱(ステンレス)詰めプレスして長方形に固めます。④切断機にて切断 ⑤乾燥機にて乾燥 ⑥金属検出機Fe2.0φ SuS3.0φ⑦計量 袋箱入れ(10kg)⑧計量 袋入れ(30g)⑨金属検出機Fe1.0φ SuS2.0φ、ウエイトチェッカー ⑩箱入れ、梱包			①昆布をほぐします。②昆布をスチームします。③箱(ステンレス)詰めプレスして長方形に固めます。④切断機にて切断 ⑤乾燥機にて乾燥 ⑥金属検出機Fe2.0φ SuS3.0φ⑦計量 袋箱入れ(10kg)⑧計量 袋入れ(60g)⑨金属検出機Fe1.0φ SuS2.0φ、ウエイトチェッカー ⑩箱入れ、梱包			①昆布をほぐします。②昆布をスチームします。③箱(ステンレス)詰めプレスして長方形に固めます。④切断機にて切断 ⑤乾燥機にて乾燥 ⑥金属検出機Fe2.0φ SuS3.0φ⑦計量 袋箱入れ(10kg)⑧計量 袋入れ(200g)⑨金属検出機Fe1.0φ SuS2.0φ、ウエイトチェッカー ⑩箱入れ、梱包			①昆布をほぐします。②昆布をスチームします。③箱(ステンレス)詰めプレスして長方形に固めます。④切断機にて切断 ⑤乾燥機にて乾燥 ⑥金属検出機Fe2.0φ SuS3.0φ⑦計量 袋箱入れ(10kg)⑧計量 袋入れ(500g)⑨金属検出機Fe1.0φ SuS3.0φ、ウエイトチェッカー ⑩箱入れ、梱包			①昆布をほぐします。②昆布をスチームします。③箱(ステンレス)詰めプレスして長方形に固めます。④切断機にて切断 ⑤乾燥機にて乾燥 ⑥金属検出機Fe2.0φ SuS3.0φ⑦計量 袋箱入れ(10kg)⑧計量 袋入れ(1kg)⑨金属検出機Fe1.0φ SuS2.0φ、ウエイトチェッカー ⑩箱入れ、梱包			①昆布をほぐします。②昆布をスチームします。③箱(ステンレス)詰めプレスして長方形に固めます。④切断機にて切断 ⑤乾燥機にて乾燥 ⑥金属検出機Fe2.0φ SuS3.0φ⑦計量 袋箱入れ(10kg)⑧計量 袋入れ(1kg)⑨金属検出機Fe1.0φ SuS2.0φ、ウエイトチェッカー ⑩箱入れ、梱包			①昆布をほぐします。②昆布をスチームします。③箱(ステンレス)詰めプレスして長方形に固めます。④切断機にて切断 ⑤乾燥機にて乾燥 ⑥金属検出機Fe2.0φ SuS3.0φ⑦計量 袋箱入れ(10kg)⑧計量 袋入れ(1kg)⑨金属検出機Fe1.0φ SuS2.0φ、ウエイトチェッカー ⑩箱入れ、梱包			①昆布をほぐします。②昆布をスチームします。③箱(ステンレス)詰めプレスして長方形に固めます。④切断機にて切断 ⑤乾燥機にて乾燥 ⑥金属検出機Fe2.0φ SuS3.0φ⑦計量 袋箱入れ(10kg)⑧計量 袋入れ(1kg)⑨金属検出機Fe1.0φ SuS2.0φ、ウエイトチェッカー ⑩箱入れ、梱包			①昆布をほぐします。②昆布をスチームします。③箱(ステンレス)詰めプレスして長方形に固めます。④切断機にて切断 ⑤乾燥機にて乾燥 ⑥金属検出機Fe2.0φ SuS3.0φ⑦計量 袋箱入れ(10kg)⑧計量 袋入れ(1kg)⑨金属検出機Fe1.0φ SuS2.0φ、ウエイトチェッカー ⑩箱入れ、梱包		
商品名	むすび昆布			小結昆布			むすび昆布1kg			13cmむすび昆布1kg			おだし			日高昆布70g			日高昆布200g			日高昆布45g								
商品画像																														
規格	25g			15g			1kg			1kg			60g			70g			200g			40g								
入数	30x3			30x3			10			10			10x6			30x2			20x2			30x3								
JANコード	4972053000268			4972053001425			49720530003207			49720530003214			4972053000534			4972053000329			4972053000633			4972053000220								
単品寸法 縦(高さ)×横×厚さ(mm)	205	158	27	175	124	20	353	282	141	353	282	141	245	200	35	580	130	20	385	147	41	262	119	16						
外箱寸法 縦(高さ)×横×奥行(mm)	455	319	424	413	327	298	472	369	558	472	369	558	600	440	360	590	347	225	410	395	510	455	319	424						
製品重量(g)	29			19			1035			1035			86			81			218			46								
箱重量(kg)	3.9			2.9			11.5			11.5			7.1			8.3			10.9			5.4								
賞味期間	1年			1年			1年			1年			1年			1年			1年			1年								
原材料に関する事項	昆布(北海道道東産)			昆布(北海道道東産)			昆布(北海道道東産)			昆布(北海道道東産)			昆布(北海道日高産)			昆布(北海道日高産)			昆布(北海道日高産)			昆布(北海道日高産)								
添加物の名称と使用量	無し			無し			無し			無し			無し			無し			無し			無し								
容器包装の材質及び形態	パッケージ:PP			パッケージ:PP			パッケージ:PP			パッケージ:PP			パッケージ:PP			パッケージ:PP			パッケージ:PP			パッケージ:PP								
製品の規格(自社基準)	一般生菌数:1.0×10 ⁴ 以下 大腸菌群:陰性			一般生菌数:1.0×10 ⁴ 以下 大腸菌群:陰性			一般生菌数:1.0×10 ⁴ 以下 大腸菌群:陰性			一般生菌数:1.0×10 ⁴ 以下 大腸菌群:陰性			一般生菌数:1.0×10 ⁴ 以下 大腸菌群:陰性			一般生菌数:1.0×10 ⁴ 以下 大腸菌群:陰性			一般生菌数:1.0×10 ⁴ 以下 大腸菌群:陰性			一般生菌数:1.0×10 ⁴ 以下 大腸菌群:陰性								
製品の特性	美味しい昆布を一度蒸してから結んでみずので水漬けで柔らかく成る 湿気はカビ、光は変色の原因と成る			美味しい昆布を一度蒸してから結んでみずので水漬けで柔らかく成る 湿気はカビ、光は変色の原因と成る			美味しい昆布を一度蒸してから結んでみずので水漬けで柔らかく成る 湿気はカビ、光は変色の原因と成る			美味しい昆布を一度蒸してから結んでみずので水漬けで柔らかく成る 湿気はカビ、光は変色の原因と成る			日高昆布を使いやす大きさにカット。便利でお漬。湿気はカビ、光は変色の原因と成る			日高昆布原産105cmの1/2サイズにカット。便利でお漬。湿気はカビ、光は変色の原因と成る			厳選した日高昆布原産105cmを1/3にカット。年末向け商品です。湿気はカビ、光は変色の原因と成る			昆布の定番。何にでも使えます。湿気はカビ、光は変色の原因と成る								
保存方法	常温で保存(直射日光、湿気を避け保管)			常温で保存(直射日光、湿気を避け保管)			常温で保存(直射日光、湿気を避け保管)			常温で保存(直射日光、湿気を避け保管)			常温で保存(直射日光、湿気を避け保管)			常温で保存(直射日光、湿気を避け保管)			常温で保存(直射日光、湿気を避け保管)			常温で保存(直射日光、湿気を避け保管)								
消費期限又は賞味期限	賞味期限:製造日より1年			賞味期限:製造日より1年			賞味期限:製造日より1年			賞味期限:製造日より1年			賞味期限:製造日より1年			賞味期限:製造日より1年			賞味期限:製造日より1年			賞味期限:製造日より1年								
喫食又は利用の方法	水洗い後加熱味付け調理して利用			水洗い後加熱味付け調理して利用			水洗い後加熱味付け調理して利用			水洗い後加熱味付け調理して利用			水洗い後加熱味付け調理して利用			カットした後、水洗い後加熱味付け調理して利用			カットした後、水洗い後加熱味付け調理して利用			カットした後、水洗い後加熱味付け調理して利用								
喫食の対象消費者	一般消費者			一般消費者			中食、外食			中食、外食			一般消費者			一般消費者			一般消費者			一般消費者								
製造工程	①昆布を15cmに切断してほぐします。②昆布をスチームして塩水に漬けます。③結ぶ④乾燥機にて乾燥 ⑤ペルトンペーパーを使い数人で目視検査⑥金属検出機Fe2.0φ SuS3.0φ⑦計量 袋箱入れ(10kg)⑧計量 袋入れ(25g)⑨金属検出機Fe1.0φ SuS2.0φ、ウエイトチェッカー ⑩箱入れ、梱包			①昆布を11cmに切断してほぐします。②昆布をスチームして塩水に漬けます。③結ぶ④乾燥機にて乾燥 ⑤ペルトンペーパーを使い数人で目視検査⑥金属検出機Fe2.0φ SuS3.0φ⑦計量 袋箱入れ(10kg)⑧計量 袋入れ(15g)⑨金属検出機Fe1.0φ SuS2.0φ、ウエイトチェッカー ⑩箱入れ、梱包			①昆布を15cmに切断してほぐします。②昆布をスチームして塩水に漬けます。③結ぶ④乾燥機にて乾燥 ⑤ペルトンペーパーを使い数人で目視検査⑥金属検出機Fe2.0φ SuS3.0φ⑦計量 袋箱入れ(10kg)⑧計量 袋入れ(25g)⑨金属検出機Fe1.0φ SuS2.0φ、ウエイトチェッカー ⑩箱入れ、梱包			①昆布を13cmに切断してほぐします。②昆布をスチームして塩水に漬けます。③結ぶ④乾燥機にて乾燥 ⑤ペルトンペーパーを使い数人で目視検査⑥金属検出機Fe2.0φ SuS3.0φ⑦計量 袋箱入れ(10kg)⑧計量 袋入れ(25g)⑨金属検出機Fe1.0φ SuS2.0φ、ウエイトチェッカー ⑩箱入れ、梱包			①昆布を10cmに切断してほぐします。②天日乾燥③ペルトンペーパーを使い数人で目視検査④金属検出機Fe2.0φ SuS3.0φ⑤計量 袋入れ(60g)⑥金属検出機Fe1.0φ SuS2.0φ、ウエイトチェッカー ⑦箱入れ、梱包			①昆布を52.5cmに切断してほぐします。②天日乾燥③金属検出機Fe2.0φ SuS3.0φ④計量 袋入れ(70g)④金属検出機Fe1.0φ SuS2.0φ、ウエイトチェッカー⑤モール巻き、袋入れ(200g)⑤箱入れ、梱包			①昆布を35cmに切断してほぐします。②天日乾燥③金属検出機Fe2.0φ SuS3.0φ④計量 袋入れ(40g)④金属検出機Fe1.0φ SuS2.0φ、ウエイトチェッカー⑤モール巻き、袋入れ(200g)⑤箱入れ、梱包			①昆布を21cmに切断してほぐします。②天日乾燥③計量 袋入れ(40g)④金属検出機Fe1.0φ SuS2.0φ、ウエイトチェッカー⑤モール巻き、袋入れ(200g)⑤箱入れ、梱包								

小林昆布株式会社 商品規格書一覧

商品名	早煮昆布(日高)	早煮昆布(道東)	御出し昆布	鍋だし60g	羅臼昆布(1枚)	こんぶ豆のこんぶ	お漬物用昆布70g	松前漬用昆布
商品画像								
規格	40g	70g	40g	60g	100g	20g	55g	50g
入数	30x3	30x2	30x3	20x4	50	20x6	15x4	20x4
JANコード	4972053000237	4972053000336	4972053000244	4972053000473	4972053000909	4972053000589	4972053000558	4972053000657
単品寸法 縦(高さ)×横×厚さ(mm)	262 119 16	580 130 20	291 144 19	230 187 41	380 57 189	147 118 16	220 183 34	220 152 28
外箱寸法 縦(高さ)×横×奥行(mm)	455 319 424	590 347 225	408 316 332	455 574 486	600 440 360	344 320 355	438 396 443	500 530 265
製品重量(g)	46	81	46	65	55	23	77	66
箱重量(kg)	5.4	8.3	5.3	7.5	5.7	3.7	4.8	6.7
賞味期間	1年	1年	1年	1年	1年	1年	1年	1年
原材料に関する事項	昆布(北海道日高産)	昆布(北海道道東産)	昆布(北海道道南産)	昆布(北海道道南産)	昆布(北海道知床産)	昆布(北海道日高産)	昆布(北海道産)	昆布(北海道産)
添加物の名称	無し	無し	無し	無し	無し	無し	無し	無し
容器包装の材質及び形態	パッケージ:PP	パッケージ:PP	パッケージ:PP	パッケージ:PP	パッケージ:PP	パッケージ:PP	パッケージ:PP	パッケージ:PP
製品の規格(自社基準)	一般生菌数:1.0×10 ⁴ 以下 大腸菌群:陰性	一般生菌数:1.0×10 ⁴ 以下 大腸菌群:陰性	一般生菌数:1.0×10 ⁴ 以下 大腸菌群:陰性	一般生菌数:1.0×10 ⁴ 以下 大腸菌群:陰性	一般生菌数:1.0×10 ⁴ 以下 大腸菌群:陰性	一般生菌数:1.0×10 ⁴ 以下 大腸菌群:陰性	一般生菌数:1.0×10 ⁴ 以下 大腸菌群:陰性	一般生菌数:1.0×10 ⁴ 以下 大腸菌群:陰性
製品の特性	日高昆布を蒸して早く煮える様になりました。湿気はカビ、光は変色の原因と成る	道東産ながら昆布原産105cmの1/2サイズ。蒸して早煮加工しました。湿気はカビ、光は変色の原因と成る	上質なだしが出る道南産真昆布のしを使用。湿気はカビ、光は変色の原因と成る	出し中心の昆布です。道南産真昆布。湿気はカビ、光は変色の原因と成る	最も濃いだしが出る天然羅臼昆布です。1枚を三つ折りにしています。湿気はカビ、光は変色の原因と成る	日高昆布を使い易い大きさにカット。そして早煮加工済。湿気はカビ、光は変色の原因と成る	漬物をマイルドに美味しくします。湿気はカビ、光は変色の原因と成る	独特な粘りと風味豊かな味とコクが特徴。1mmカットで食べ易い。湿気はカビ、光は変色の原因と成る
保存方法	常温で保存(直射日光、湿気を避け保管)	常温で保存(直射日光、湿気を避け保管)	常温で保存(直射日光、湿気を避け保管)	常温で保存(直射日光、湿気を避け保管)	常温で保存(直射日光、湿気を避け保管)	常温で保存(直射日光、湿気を避け保管)	常温で保存(直射日光、湿気を避け保管)	常温で保存(直射日光、湿気を避け保管)
消費期限又は賞味期限	賞味期限:製造日より1年	賞味期限:製造日より1年	賞味期限:製造日より1年	賞味期限:製造日より1年	賞味期限:製造日より1年	賞味期限:製造日より1年	賞味期限:製造日より1年	賞味期限:製造日より1年
喫食又は利用の方法	カットした後、水洗い後加熱処理して利用	カットした後、水洗い後加熱処理して利用	カットした後、水洗い後加熱処理して利用	カットした後、水洗い後加熱処理して利用	カットした後、水洗い後加熱処理して利用	カットした後、水洗い後加熱処理して利用	カットした後、水洗い後加熱処理して利用	カットした後、水洗い後加熱処理して利用
喫食の対象消費者	一般消費者	一般消費者	一般消費者	一般消費者	一般消費者	一般消費者	一般消費者	一般消費者
製造工程	①昆布を21cmに切断してほくします。②昆布をスチームします。③乾燥機にて乾燥④計量 袋入れ(40g)⑤金属検出機Fe1.0φ SuS2.0φ、ウエイトチェッカー⑥箱入れ、梱包	①昆布を52.5cmに切断してほくします。②昆布をスチームします③乾燥機にて乾燥④計量 袋入れ(70g)⑤金属検出機Fe1.0φ SuS2.0φ、ウエイトチェッカー⑥箱入れ、梱包	①昆布を21cmに切断してほくします。②天日乾燥③ベルトコンベヤーを使い数回で目視検査④金属検出機Fe1.0φ SuS3.0φ ⑤計量 袋入れ(60g)⑥金属検出機Fe1.0φ SuS2.0φ、ウエイトチェッカー ⑦箱入れ、梱包	①昆布を10cmに切断してほくします。②天日乾燥③ベルトコンベヤーを使い数回で目視検査④金属検出機Fe2.0φ SuS3.0φ ⑤計量 袋入れ(100g)⑥金属検出機Fe1.0φ SuS2.0φ、ウエイトチェッカー⑦箱入れ、梱包	①昆布を巻く②天日乾燥③計量 袋入れ(100g)④金属検出機Fe1.0φ SuS2.0φ、ウエイトチェッカー⑤箱入れ、梱包	①昆布をほくします。②昆布に水分を与えます。③切断機にて切断 カット幅6mm ④乾燥機にて乾燥⑤金属検出機Fe2.0φ SuS3.0φ ⑥ベルトコンベヤーを使い数回で目視検査⑦長い物は再度水洗い切断乾燥⑧金属検出機Fe2.0φ SuS3.0φ⑨計量 袋入れ(20g)⑩金属検出機Fe1.0φ SuS2.0φ、ウエイトチェッカー⑪箱入れ、梱包	①昆布をほくします。②昆布に水分を与えます。③切断機にて切断 カット幅1mm④乾燥機にて乾燥⑤金属検出機Fe2.0φ SuS3.0φ ⑥計量 袋入れ(10g)⑦計量 袋入れ(55g)⑧金属検出機Fe1.0φ SuS2.0φ、ウエイトチェッカー⑨箱入れ、梱包	①昆布をほくします。②昆布に水分を与えます。③切断機にて切断 カット幅1mm④乾燥機にて乾燥⑤金属検出機Fe2.0φ SuS3.0φ ⑥計量 袋入れ(10g)⑦計量 袋入れ(50g)⑧金属検出機Fe1.0φ SuS2.0φ、ウエイトチェッカー⑨箱入れ、梱包