

展示会・商談会シート(輸出版)

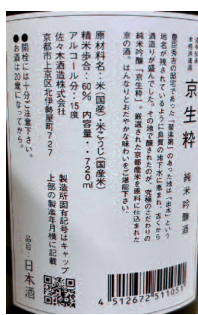


■ 商品特性と取引条件

商 品 名		佐々木酒造 京生粋 純米吟醸					
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4512672511051	パッケージ	材質	紙			
消 費 期 限	期限なし		サイズ/重量	縦(〒) × 横(〒) × 高さ(〒)	内容量		
			8.0	8.0	30.2	720ml	
最低ケース納品単位	5ケース	ケース	材質	段ボール		入 数	12
発注リードタイム	2週間		サイズ/重量	縦(〒) × 横(〒) × 高さ(〒)	重量 (kg)		
			37.0	28.0	33.0	16.0	
保 存 温 度 帯	☒ 常温 ☐ 冷蔵 ☐ 冷凍	参考価格	☐ FOB ☐ CIF		価 格 有効期限	2025年 9月	
			FCA		日本国内での 販売価格	1,650円	
		* 他取引条件により異なる					
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)							

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成分量 (××当り・××カロリー)
米	京都府	アルコール度数	15%
米麹	日本		
水	京都府		
商 品 特 徴		利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	
「金明水・銀明水」を仕込みに、酒造好適米「祝」を中心とした全量京都産米、京都吟醸酵母「京の琴」で仕込まれた京の酒。おだやかではんやりとした味わいで、素材の旨みを存分に引き出した旨口タイプ。		食中酒として、牡蠣、キノコ、貝の酒蒸し(白ワイン蒸し)など旨みのある料理と相性が良い。おすすめの提供温度帯は10℃～16℃	

■ 商品写真

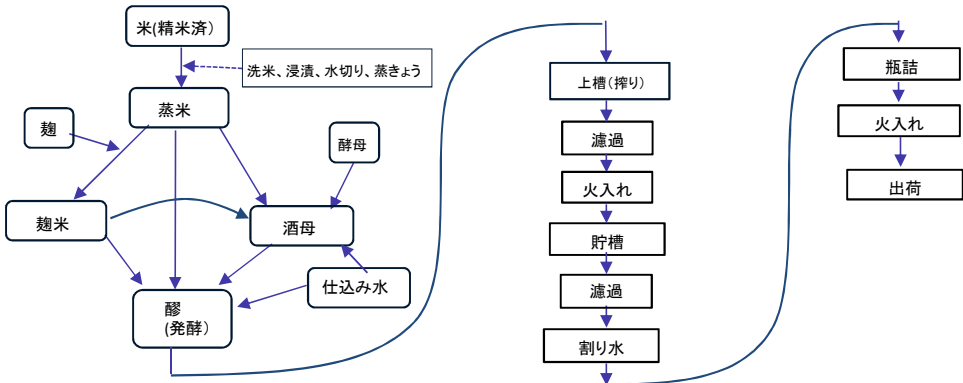
	
	アレルギー表示(特定原材料)
	なし

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		ディオニー 株式会社			
年 間 売 上 高		24.7億円		従 業 員 数	40名
代 表 者 氏 名		前田 豊宏			
メ ッ セ ー ジ		ナチュラルワインのインポーターとして、自然と共生する農法や造り手の思想を日本に届けてまいりました。その経験を基に、日本のテロワールと造り手の個性を映す日本産酒類と、添加物不使用の安心・安全な食品を厳選して取り扱っております。今後も、生産者とタッグを組み誠実なもののづくりとその背景にある文化・価値観を世界へ発信していきます。			
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.diony.com/			
会 社 所 在 地	〒	621-8311	京都府京都市伏見区奈良屋町408-1		
工 場 所 在 地	〒				
担 当 者		前田 一成		E - m a i l	k-maeda@diony.com
T E L		075-622-0678		F A X	075-601-5744



■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント



写 真



4代目 当主 佐々木 晃 氏



蔵元入口



ラベル貼り作業

■ 品質管理情報

商品 検 査 の 有 無	☒ 有 ☐ 無	機器による成分分析検査及び人による機能検査			
衛 生 管 理 へ の 取 組	製 造 工 程 の 管 理	管理工程をマニュアル化、重点的に管理			
	従 業 員 の 管 理	健康状態の記録、健康診断や検便の実施			
	施 設 設 備 と 管 理	定期的な清掃および専門業者による害虫駆除サービスの実施			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担 当 者	奥村健太	連 絡 先	075-841-8106
	記 録	問題発生時に原因の特定に到れるよう、必要な項目ごとに記録化			

展示会・商談会シート(輸出版)



■ 商品特性と取引条件

商 品 名		竹野酒造 耕地-京都- 純米大吟醸無濾過原酒							
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4941361996624	パッケージ	材質	紙					
消 費 期 限	期限なし		サイズ/重量	縦(㌢) × 横(㌢) × 高さ(㌢)			内容量		
			8.0	8.0	30.0	720ml			
最低ケース納品単位	5ケース	ケース	材質	段ボール		入 数	12		
発注リードタイム	7日（輸出業者の指定場所）		サイズ/重量	縦(㌢) × 横(㌢) × 高さ(㌢)	重量 (㏍)				
			27.5	36.5	32.7	16.16			
保 存 温 度 帯	☒ 常温 ☐ 冷蔵 ☐ 冷凍 ()	参考価格	☐ FOB ☐ CIF		価 格 有効期限	2025年 9月			
			FCA		日本国内での販売価格	2,750円			
			* 他取引条件により異なる						
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)	HACCP								

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成分量 (××当り・××カロリー)
米	京都府	アルコール度数	11.5%
米麹	日本		
水	京都府		
商 品 特 徴		利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	
無農薬の亀の尾100%で醸しました。メロンのような華やかな香りで、びちびちとしたガスがあり、白ブドウのようなジューシーな酸味が強く、甘みとのバランスがとても良いです。		おすすめ温度帯は冷酒、ワイングラスで飲むと本領発揮します。酸味と甘みのバランスが良いので、フレンチやイタリアンなどの西洋料理と相性がよいです。	

■ 商品写真

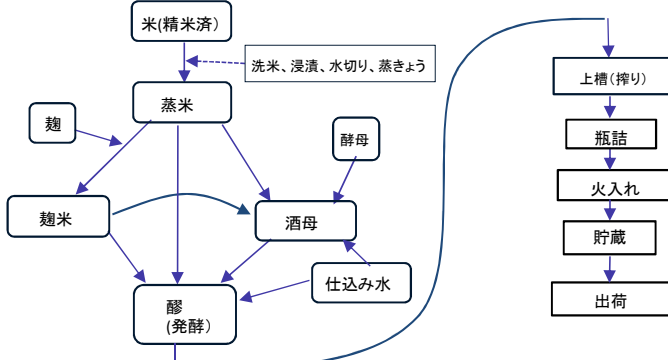
		
	アレルギー表示(特定原材料)	
	なし	

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		ディオニー 株式会社			
年 間 売 上 高		24.7億円		従 業 員 数	40名
代 表 者 氏 名		前田 豊宏			
メ ッ セ ー ジ		ナチュラルワインのインポーターとして、自然と共生する農法や造り手の思想を日本に届けてまいりました。その経験を基に、日本のテロワールと造り手の個性を映す日本産酒類と、添加物不使用の安心・安全な食品を厳選して取り扱っております。今後も、生産者とタッグを組み誠実なもののづくりとその背景にある文化・価値観を世界へ発信していきます。			
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.diony.com/			
会 社 所 在 地	〒	621-8311	京都府京都市伏見区奈良屋町408-1		
工 場 所 在 地	〒				
担 当 者		前田 一成		E - m a i l	k-maeda@diony.com
T E L		075-622-0678		F A X	075-601-5744



■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント



写 真



原料米である無農薬栽培の「亀の尾」の稲



蒸きよう



麹室にて切り返し

■ 品質管理情報

商品検査の有無	☒ 有 ☐ 無	充填時に異物とは目視検査を行う。			
衛生管理への取組	製造工程の管理	定期チェックを行い管理しています（製造経過簿、検定、充填管理）			
	従業員の管理	日々チェック表で記載しています。			
	施設設備と管理	定期チェック（日々、週間）を行い管理しています。			
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	行待佳平	連 絡 先	090-9703-9702
	記 録	事故等発生時は担当責任者が原因究明をし改善措置簿にも記録しています。PL保険加入しています。			

展示会・商談会シート(輸出版)



商品特性と取引条件

商 品 名	菊池酒造 耕地-岡山- 純米吟醸						
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4900081010249	パッケージ	材質	紙			
消 費 期 限	期限なし		サイズ/重量	縦(㍍) × 横(㍍) × 高さ(㍍)	内容量		
				7.5	7.5	30.0	720ml
最低ケース納品単位	6ケース	ケース	材質	段ボール		入 数	12
発注リードタイム	5日		サイズ/重量	縦(㍍) × 横(㍍) × 高さ(㍍)	重量 (㍑)		
				27.0	35.0	33.0	14.2
保 存 温 度 帯	☒ 常温 ☐ 冷蔵 ☐ 冷凍 (						

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成分量 (××当り・××カロリー)
米	岡山県	アルコール度数	15.5%
米麹	日本		
水	岡山県		
商 品 特 徴		利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	
農薬・除草剤・肥料に頼らず、たくましく育った「おかやま自然栽培米 朝日」を100%使用しました。華やかな香りと柔らかな味わいが、料理に優しく調和する純米吟醸です。		りんごのような香りで爽やかな味わいのため、前菜や豚料理との相性がよいです。おすすめの提供温度は冷酒～常温。ワイングラスで飲むと香りがより広がり、美味しくいただけます。	

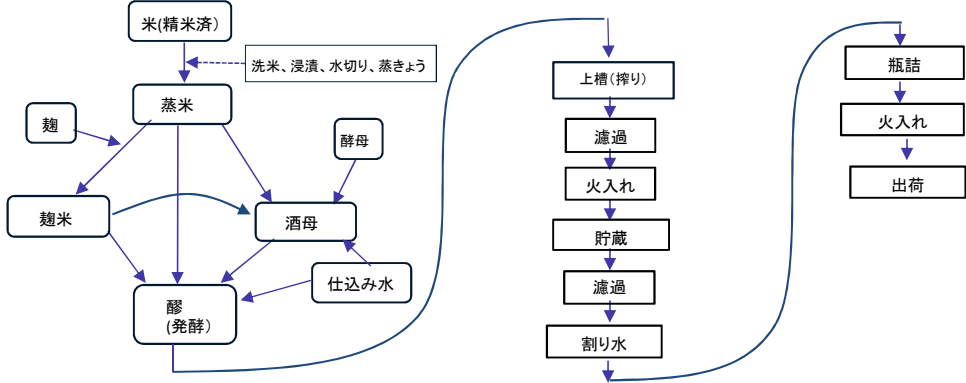
商品写真

	アレルギー表示(特定原材料)
	なし

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		ディオニー 株式会社					
年 間 売 上 高		24.7億円		従 業 員 数		40名	
代 表 者 氏 名		前田 豊宏					
メ ッ セ ー ジ		ナチュラルワインのインポーターとして、自然と共生する農法や造り手の思想を日本に届けてまいりました。その経験を基に、日本のテロワールと造り手の個性を映す日本産酒類と、添加物不使用の安心・安全な食品を厳選して取り扱っております。今後も、生産者とタッグを組み誠実なもののづくりとその背景にある文化・価値観を世界へ発信していきます。					
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.diony.com/					
会 社 所 在 地		〒	621-8311	京都府京都市伏見区奈良屋町408-1			
工 場 所 在 地		〒					
担 当 者		前田 一成		E - m a i l		k-maeda@diony.com	
T E L		075-622-0678		F A X		075-601-5744	

■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント

		
写 真		
 蒸米を麹・酒母・もろみ等に投入するのに適した温度にするように、蒸後に機械や写真のような自然放冷によって所望の温度になるまで 蒸し後の放冷の一例	 麹造りでは、お酒に旨みができるように丁寧に造ります 麹造り	 比較的小さなタンクで、外周にある水冷ジャケットを用いて、きめ細かな温度管理を行いながら発酵させています もろみ(発酵)

■ 品質管理情報

商品検査の有無	☒ 有 ☐ 無	瓶詰時、異物混入がないか目視検査			
衛生管理への取組	製造工程の管理	手洗い,帽子着用,靴底面の洗浄等			
	従業員の管理	ポスター・朝礼での啓発等			
	施設設備と管理	瓶詰や清酒移動の際に使用したタンク・ホース・ポンプ・その他機器の速やかな洗浄等			
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	会長・菊池東 社長・菊池大輔	連 絡 先	090-3573-7647
	記 録	緊急時は会長・社長携帯にすぐに連絡 / 原材料仕入れ伝票の保管 / PL保険加入等			

展示会・商談会シート(輸出版)

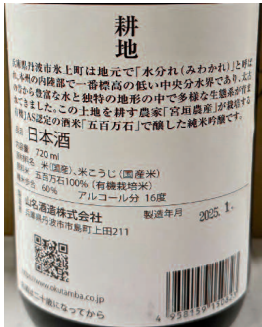


商品特性と取引条件

商 品 名		山名酒造 耕地-兵庫- 純米吟醸原酒 2023							
JAN コード (13桁もしくは8桁)		4958159150823		パッケージ	材質	紙			
消 費 期 限		期限なし			サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	内容量		
					7.7	7.7	30.0	720ml	
最低ケース納品単位		3ケース		ケース	材質	段ボール		入 数	12
発注リードタイム		2週間			サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量 (kg)		
					35.0	27.0	33.0	15.0	
保 存 温 度 帯		☒ 常温 ☐ 冷蔵 ☐ 冷凍 [							

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成分量 (××当り・××カロリー)
米	兵庫県	アルコール度数	16%
米麹	日本		
水	兵庫県		
商 品 特 徴		利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	
兵庫県丹波市氷上町で長年、有機栽培をしている「宮垣農産」の有機JAS認証の五百万石を100%使用。原酒ならではのコクがありながら、アルコール度数は16%と高すぎないことと、火入れ1回のため、飲みやすさも兼ねそろえております。		焼鳥のタレや豚の角煮など、鶏肉や豚肉を甘辛いタレで味付けしたような濃いめの料理と相性が良いです。	

商品写真

	
	アレルギー表示(特定原材料) なし

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		ディオニー 株式会社			
年 間 売 上 高		24.7億円		従 業 員 数	40名
代 表 者 氏 名		前田 豊宏			
メ ッ セ ー ジ		ナチュラルワインのインポーターとして、自然と共生する農法や造り手の思想を日本に届けてまいりました。その経験を基に、日本のテロワールと造り手の個性を映す日本産酒類と、添加物不使用の安心・安全な食品を厳選して取り扱っております。今後も、生産者とタッグを組み誠実なもののづくりとその背景にある文化・価値観を世界へ発信していきます。			
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.diony.com/			
会 社 所 在 地	〒	621-8311	京都府京都市伏見区奈良屋町408-1		
工 場 所 在 地	〒				
担 当 者		前田 一成		E - m a i l	k-maeda@diony.com
T E L		075-622-0678		F A X	075-601-5744



■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント

```

graph TD
    A[米(精米済)] --> B[洗米、浸漬、水切り、蒸きよう]
    B --> C[蒸米]
    C --> D[麹]
    C --> E[酒母]
    D --> F[麹米]
    F --> G[醪(発酵)]
    E --> H[仕込み水]
    H --> G
    G --> I[出荷]
  
```

写真



蔵元入口



切り返し作業

■ 品質管理情報

商品検査の有無	☒ 有 ☐ 無	目視			
衛生管理への取組	製造工程の管理	製造工程ごとに担当者を定め、管理する。			
	従業員の管理	健康確認・手洗いの徹底。従業員同士で相互確認。			
	施設設備と管理	洗瓶機や充填機など設備の管理記録。			
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	山名 洋一郎	連 絡 先	0795-85-0015
	記 録	苦情処理マニュアル・苦情等改善措置書を作成			

展示会・商談会シート(輸出版)



■ 商品特性と取引条件

商 品 名		YAMATOUMI GIN					
JAN コード (13桁もしくは8桁)	なし	パッケージ	材質	紙			
消 費 期 限	なし		サイズ/重量	縦(㌢) ※ 横(㌢) × 高さ(㌢)	内容量		
			8.5	8.5	17.0	500ml	
最低ケース納品単位	4ケース	ケース	材質	段ボール	入 数	6	
発注リードタイム	3週間		サイズ/重量	縦(㌢) ※ 横(㌢) × 高さ(㌢)	重量 (㌔)		
			19.0	28.0	19.0	6.0	
保 存 温 度 帯	☒ 常温 ☐ 冷蔵 ☐ 冷凍	参考価格	☐ FOB ☐ CIF FCA * 他取引条件により異なる		価 格 有効期限	2025年 9月	
			日本国内での販売価格		6,600 円		
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)	なし						

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成分量 (××当り・××カロリー)
麦焼酎	長野県	アルコール度数	37%
粕取り焼酎	山形県		
ホーリーバジル	長野県		
ジュニパーベリー	マケドニア		
その他、18種類のハーブ	長野県		
蜂蜜	長野県		
商 品 特 徴		利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	
自家栽培のハーブをたくさん詰め込みました。春～夏はフレッシュハーブ、秋から冬はドライハーブが中心のため、造る時期により味わいの違いが楽しめるのと、ボタニカル的成分が多いためヘイジーな液体に仕上がっていますが、濁りは旨みと捉えて楽しんでください。口に入れる前から漂ってくるハーバルな香りは温度帯によって変化するので、お好きな温度帯を探してみてください。		ストレートでも口当たりがよいようにアルコール度数は37%と他のスピリッツに比べて低めにしています。食前、食後にストレートやロックで、食中にはソーダ割りやジントニック、お湯割りでも楽しめます。	

■ 商品写真

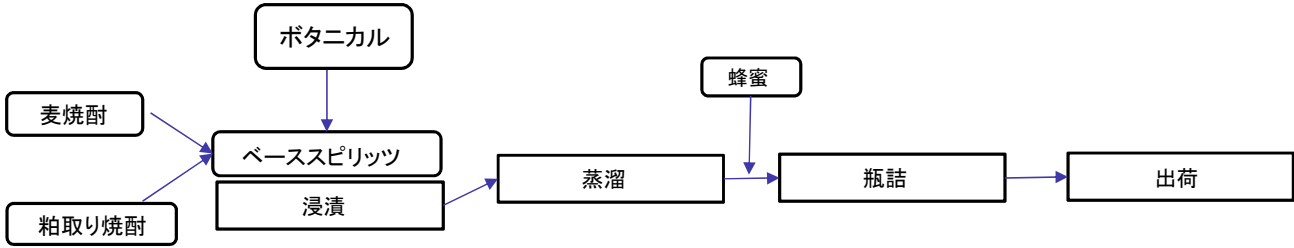
	品目：スピリッツ lot 内容量：500ml アルコール分：37% Batch 原料原産地名：長野県製造(麦焼酎) 製造者：株式会社 YAMATOUMI 長野県上水内郡信濃町古海 4089-2 お酒は20歳になってから
	
	アレルギー表示(特定原材料) なし

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		ディオニー 株式会社			
年 間 売 上 高		24.7億円		従 業 員 数	40名
代 表 者 氏 名		前田 豊宏			
メ ッ セ ー ジ		ナチュラルワインのインポーターとして、自然と共生する農法や造り手の思想を日本に届けてまいりました。その経験を基に、日本のテロワールと造り手の個性を映す日本産酒類と、添加物不使用の安心・安全な食品を厳選して取り扱っております。今後も、生産者とタッグを組み誠実なもののづくりとその背景にある文化・価値観を世界へ発信していきます。			
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.diony.com/			
会 社 所 在 地	〒	621-8311	京都府京都市伏見区奈良屋町408-1		
工 場 所 在 地	〒				
担 当 者		前田 一成		E - m a i l	k-maeda@diony.com
T E L		075-622-0678		F A X	075-601-5744



■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント



```

graph LR
    A[ポタニカル] --> C[ベーススピリッツ]
    B[麦焼酎] --> C
    D[粕取り焼酎] --> C
    E[浸漬] --> C
    C --> F[蒸溜]
    G[蜂蜜] --> F
    F --> H[瓶詰]
    H --> I[出荷]
  
```



YAMATOUJIホームページへのリンク



自社農園産ハーブを使用



銅製ハイブリッド式蒸留機

■ 品質管理情報

商品検査の有無	☐ 有 ☐ 無	瓶詰時、異物混入がないか目視検査			
衛生管理への取組	製造工程の管理	手洗い、帽子着用、靴底面の洗浄等			
	従業員の管理	ポスター、朝礼での啓発等			
	施設設備と管理	タンク、ホース、ポンプその他蒸留設備の速やかな洗浄			
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	瀬木 暁 様	連 絡 先	09048216570
	記 録	原材料仕入れ伝票等の保管			

展示会・商談会シート(輸出版)



■ 商品特性と取引条件

商 品 名		高岡醸造 ルリカケス ホワイト					
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4595642096062	パッケージ	材質	紙			
消 費 期 限	なし		サイズ/重量	縦(㌘) × 横(㌘) × 高さ(㌘)	内容量		
				35.5	35.5	46.8	900ml
最低ケース納品単位	3ケース	ケース	材質	段ボール		入 数	12
発注リードタイム	2週間		サイズ/重量	縦(㌘) × 横(㌘) × 高さ(㌘)	重量 (㌔)		
				124.1	124.1	58.8	18.0
保 存 温 度 帯	☒ 常温 ☐ 冷蔵 ☐ 冷凍 ()	参考価格	☐ FOB ☐ CIF	価 格	2025年 9月		
			FCA	有効期限			
			* 他取引条件により異なる	日本国内での販売価格	2,360円		
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)		なし					

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成分量 (××当り・××カロリー)
黒糖	沖縄県	アルコール度数	40%
香料	日本		
調味料 (アミノ酸)	日本		
甘味料 (Dソルビートル)	日本		
甘味料 (グリセリン)	日本		
商 品 特 徴		利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	
1979年に国産ラム酒として、製造販売された国産ラム酒「ルリカケス」は、芳醇な香りと旨味が人気のお酒です。 「ルリカケス」とは、ラベルにデザインされている奄美群島に生息する鳥の名前で、コバレットブルーの海のような鮮やかな青色が特徴の鳥です。蔵元の情熱と昔ながらの丁寧な作業工程で、今日も美味しいホワイトラム酒が製造され、全国の皆さまに喜ばれています。		甘い香りや風味は、温度の変化によって変わるため、常温をロックなどで飲むのがお薦めです。また、カクテルベースとして、モヒートやラムコーク、シンプルにソーダ割りもおすすめの飲み方です。その他、カヌレやラムレーズンなど洋菓子の原材料としてご使用いただけます。	

■ 商品写真

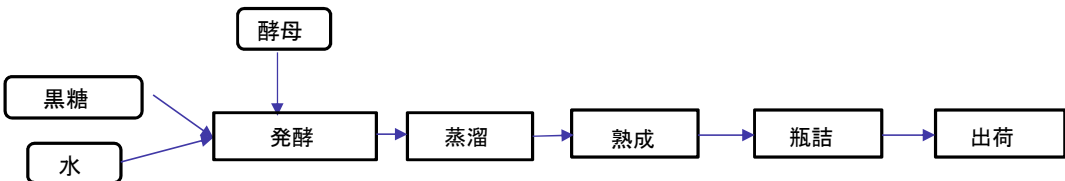
			
		アレルギー表示(特定原材料)	
		なし	

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		ディオニー 株式会社		
年 間 売 上 高		24.7億円	従 業 員 数	40名
代 表 者 氏 名		前田 豊宏		
メ ッ セ ー ジ		ナチュラルワインのインポーターとして、自然と共生する農法や造り手の思想を日本に届けてまいりました。その経験を基に、日本のテロワールと造り手の個性を映す日本産酒類と、添加物不使用の安心・安全な食品を厳選して取り扱っております。今後も、生産者とタッグを組み誠実なもののづくりとその背景にある文化・価値観を世界へ発信していきます。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.diony.com/		
会 社 所 在 地	〒	621-8311	京都府京都市伏見区奈良屋町408-1	
工 場 所 在 地	〒			
担 当 者		前田 一成	E - m a i l	k-maeda@diony.com
T E L		075-622-0678	F A X	075-601-5744



■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント

		
写 真		
 黒糖を溶解しています。 工場中に黒糖の香りに包まれます	 もろみが発酵して 泡立っている様子	 仕込みや詰めから ラベル貼りまで 全て手作業
黒糖溶解	もろみ発酵	ラベル貼り

■ 品質管理情報

商品検査の有無	☒ 有 ☐ 無	中身の不純物確認、詰めの度に味の品質確認			
衛生管理への取組	製造工程の管理	手洗いうがい、帽子着用			
	従業員の管理	朝礼でKY			
	施設設備と管理	使用終了時にすぐに洗浄、製造がない時期でも設備確認			
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	高岡 秀行	連 絡 先	080-5248-6050
	記 録	PL保険等加入、緊急時社長へ連絡、伝票の管理			

展示会・商談会シート(輸出版)



■ 商品特性と取引条件

商 品 名		ORIENTAL LIQUOR GREEN CARDAMON					
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4589808781329	パッケージ	材質	紙			
消 費 期 限	なし		サイズ/重量	縦(㍍) × 横(㍍) × 高さ(㍍)	内容量		
			8.6	8.6	15.9	500ml	
最低ケース納品単位	1ケース	ケース	材質	段ボール		入 数	12
発注リードタイム	2週間		サイズ/重量	縦(㍍) × 横(㍍) × 高さ(㍍)	重量 (㏄)		
			16.0	36.0	19.0	12.0	
保 存 温 度 帯	☒ 常温 ☐ 冷蔵 ☐ 冷凍 (						

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成分量 (××当り・××カロリー)
単式焼酎焼酎 方ルダモン	福島県 インド	アルコール度数	40%
商 品 特 徴		利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	
米農家兼焼酎蔵である「奥会津ねっか蒸留所」で米焼酎を蒸留した際にでる焼酎粕を再蒸留して造ったアップサイクルのウォッカに、スパイスの達人シャンカー野口氏が厳選したカルダモンを漬け込み、オリエンタルリカー代表の梅澤氏が、季節による漬け込み時間の違いを考え、試飲を重ね、絶妙なタイミングで瓶詰した、食事と一緒に飲んでも欲しいスパイスウォッカです。		ソーダ割りや水割り、カクテルのベーススピリッツにして、食中酒として楽しんでください。カレーはもちろんのこと、エスニック料理やカボチャを使った料理と相性が良いです。また、デザート酒として、ロック、ストレート、ホットミルク割りなどでも楽しめます。	

■ 商品写真

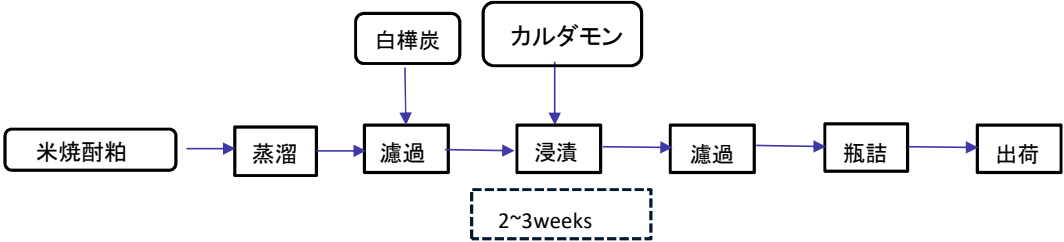
	
	アレルギー表示(特定原材料) なし

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		ディオニー 株式会社	
年 間 売 上 高		24.7億円	従 業 員 数 40名
代 表 者 氏 名		前田 豊宏	
メ ッ セ ー ジ		ナチュラルワインのインポーターとして、自然と共生する農法や造り手の思想を日本に届けてまいりました。その経験を基に、日本のテロワールと造り手の個性を映す日本産酒類と、添加物不使用の安心・安全な食品を厳選して取り扱っております。今後も、生産者とタッグを組み誠実なもののづくりとその背景にある文化・価値観を世界へ発信していきます。	
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.diony.com/	
会 社 所 在 地	〒	621-8311	京都府京都市伏見区奈良屋町408-1
工 場 所 在 地	〒		
担 当 者		前田 一成	E - m a i l k-maeda@diony.com
T E L		075-622-0678	F A X 075-601-5744



■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント

			
写 真			
			
只見の田園風景と役員	蒸留所	小さな蒸留機で30度の低温で蒸留	

■ 品質管理情報

商品検査の有無	☒ 有 ☐ 無	瓶詰時、異物混入がないか目視検査			
衛生管理への取組	製造工程の管理	手洗い,帽子着用,靴底面の洗浄等			
	従業員の管理	ポスター・朝礼での啓発等			
	施設設備と管理	瓶詰や移動の際に使用したタンク・ホース・ポンプ・その他機器の速やかな洗浄等			
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	脇坂 齊弘	連 絡 先	090-3469-7230
	記 録	緊急時は社長携帯にすぐに連絡 / 原材料仕入れ伝票の保管 / PL保険加入等			

展示会・商談会シート(輸出版)



■ 商品特性と取引条件

商 品 名		嵯峨野匠庵（さかのしょうあん） 塩こしょう							
JAN コード （13桁もしくは8桁）		4533548010034		パッケージ	材質	紙			
消 費 期 限		2年			サイズ/重量	縦(㌢) × 横(㌢) × 高さ(㌢)			内容量
						4.8	4.8	10.5	100g
最低ケース納品単位		10（ケース混載可）		ケース	材質	DB		入 数	10×4
発注リードタイム		2週間			サイズ/重量	縦(㌢) × 横(㌢) × 高さ(㌢)			重量 (㏍)
						23.0	24.0	24.0	5.2
保 存 温 度 帯		☒ 常温 ☐ 冷蔵 ☐ 冷凍 (							

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成分量 (××当り・××カロリー)
食塩	海水(香川県)	※表示単位(100g)あたり	
有機黒胡椒	スリランカ産	エネルギー	41kcal
		たんぱく質	1.5g
		脂質	0.7g
		炭水化物	6.8g
		食塩相当量	89.7g
商 品 特 徴		利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	
【有機JAS認定黒胡椒(あらびき)を使用】 「嵯峨野匠庵あら塩」をドライタイプに仕上げた「ふりしお」にスリランカ産のオーガニック黒胡椒(有機JAS認定品)を粗挽きにし、バランスよくブレンドしました。		炒め物の味付けや、ステーキ、鶏のソテー、焼き魚など、肉や魚の下味に。 塩こしょう+レモンで焼き鳥に、 塩こしょう+バターで茹でたじゃがいもやコーンにも。	

■ 商品写真

		名 称: 調理用塩 原材料名: 食塩(国内製造)、 有機黒胡椒(スリランカ産) 内 容 量: 100g 賞味期限: 缶底に記載 保存方法: 直射日光や高温多湿の 場所はお避け下さい。 販 売 者: ディオニー株式会社 京都市伏見区奈良屋町 408-1 製 造 所: (株)日本海水讃岐工場 香川県坂出市大屋富町 1793-3
		アレルギー表示(特定原材料)
		アレルゲンなし

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		ディオニー 株式会社			
年 間 売 上 高		24.7億円		従 業 員 数	40名
代 表 者 氏 名		前田 豊宏			
メ ッ セ ー ジ		ナチュラルワインのインポーターとして、自然と共生する農法や造り手の思想を日本に届けてまいりました。その経験を基に、日本のテロワールと造り手の個性を映す日本産酒類と、添加物不使用の安心・安全な食品を厳選して取り扱っております。今後も、生産者とタッグを組み誠実なもののづくりとその背景にある文化・価値観を世界へ発信していきます。			
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.diony.com/			
会 社 所 在 地	〒	621-8311	京都府京都市伏見区奈良屋町408-1		
工 場 所 在 地	〒	株式会社日本海水 讃岐工場	香川県坂出市大屋富町1793-3		
担 当 者		前田 一成		E - m a i l	k-maeda@diony.com
T E L		075-622-0678		F A X	075-601-5744



■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント

海水取水 → ろ過 → 濃縮 → 蒸発結晶化 → 脱水 → 原料塩 → 溶解 → ろ過 → せんごう → 脱水 → 乾燥 → 混合 → 計量包装 → 段ボール詰め → 製品 → 出荷		
写 真		
	写真	写真

■ 品質管理情報

商品検査の有無	☒ 有 ☐ 無	成分測定、金属探知機			
衛生管理への取組	製造工程の管理	製造工程毎に管理基準を設定			
	従業員の管理	包装室内への持込禁止品を設定、包装時は専用の作業服を常時着用・毛髪混入防止用のネット帽子を使用 入室時に手洗い、消毒（アルコール）を実施 包装室内入室前に粘着ローラーを使用し、作業服の清掃実施			
	施設設備と管理	エアーシャワー・二重扉を使用、衛生区と汚染区は区別 防虫対策はアース環境サービスに委託（モニタリング及び処置を実施）			
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	岩崎哲夫	連 絡 先	0877-47-0111
	記 録	各工程毎に点検を実施し、製造日誌及び包装日誌に記録を記載			

展示会・商談会シート(輸出版)



■ 商品特性と取引条件

商 品 名		嵯峨野匠庵（さかのしょうあん） 種子島粗糖						
JAN コード （13桁もしくは8桁）	4533548011017	パッケージ	材質	PE,PA				
消 費 期 限	-		サイズ/重量	縦(㌢) × 横(㌢) × 高さ(㌢)	内容量			
			2.5	18.0	20.0	500g		
最低ケース納品単位	10（ケース混載可）	ケース	材質	DB	入 数	20.0		
発注リードタイム	2週間		サイズ/重量	縦(㌢) × 横(㌢) × 高さ(㌢)	重量 (㌔)			
			30.0	35.5	14.0	10.5		
保 存 温 度 帯	☒ 常温 ☐ 冷蔵 ☐ 冷凍	参考価格	☐ FOB ☐ CIF FCA * 他取引条件により異なる		価 格 有効期限	2025年 9月		
			日本国内での販売価格		496 円			
認証・認定機関の許認可 （商品・工場等）		ISO22000（加工者）						

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成分量 (××当り・××カロリー)
原料糖	種子島産さとうきび	※表示単位 (100g) あたり	
		エネルギー	397kcal
		たんぱく質	0.1g
		脂質	0.1g
		炭水化物	99.2g
		食塩相当量	0.002g
商 品 特 徴		利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	
【鹿児島県 種子島産・風味とコク】 風と太陽と土に恵まれた種子島の畑でのびのび育った健康なさとうきびのみを使用。白砂糖に比べ、コクがありますが、クセがなくさとうきびの風味を残した、おいしいお砂糖です。		肉じゃがや豚の角煮のような煮物料理、照り焼きなど。 クッキーやケーキといったお菓子作りでも。	

■ 商品写真

		名 称：砂糖 原材料名：原料糖 (種子島産さとうきび) 内 容 量：500g 保存方法：直射日光や高温多湿の所 は避けて保存してください。 販 売 者：ディオニー株式会社 京都市伏見区奈良屋町 408-1 加 工 者：上野砂糖株式会社 大阪府大阪市浪速区 塩草3丁目6番3号
		アレルギー表示(特定原材料)
		アレルゲンなし

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		ディオニー 株式会社					
年 間 売 上 高		24.7億円		従 業 員 数		40名	
代 表 者 氏 名		前田 豊宏					
メ ッ セ ー ジ		ナチュラルワインのインポーターとして、自然と共生する農法や造り手の思想を日本に届けてまいりました。その経験を基に、日本のテロワールと造り手の個性を映す日本産酒類と、添加物不使用の安心・安全な食品を厳選して取り扱っております。今後も、生産者とタッグを組み誠実なもののづくりとその背景にある文化・価値観を世界へ発信していきます。					
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.diony.com/					
会 社 所 在 地		〒	621-8311	京都府京都市伏見区奈良屋町408-1			
工 場 所 在 地		〒	上野砂糖株式会社	大阪府大阪市浪速区塩草3丁目6番3号			
担 当 者		前田 一成		E - m a i l		k-maeda@diony.com	
T E L		075-622-0678		F A X		075-601-5744	

■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント

原料受入⇒ホッパー⇒小袋充填・計量（502g～510g）⇒シール・小袋ロット印字 ⇒金属検出器（Fe：φ1.2mm、SUS：φ2.5mm）⇒ウエイトチェック⇒ダンボール詰め ⇒ウエイトチェック（入り数確認）⇒ケース印字（ロット+管理No.）⇒保管⇒出荷		
写 真		
写真	写真	写真

■ 品質管理情報

商品検査の有無	☐ 有 ☒ 無	本製品は粗糖の詰め替え製品になるため、品質検査を行っておりません			
衛生管理への取組	製造工程の管理	—			
	従業員の管理	—			
	施設設備と管理	—			
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	—	連 絡 先	—
	記 録	—			

展示会・商談会シート(輸出版)



■ 商品特性と取引条件

商 品 名		嵯峨野匠庵（さかのしょうあん） 多良間島 純黒糖					
JAN コード （13桁もしくは8桁）	4533548011031	パッケージ	材質	PE,PA			
消 費 期 限	-		サイズ/重量	縦(㌢) × 横(㌢) × 高さ(㌢)	内容量		
			2.5	18.0	20.0	300g	
最低ケース納品単位	10（ケース混載可）	ケース	材質	DB	入 数	20.0	
発注リードタイム	2週間		サイズ/重量	縦(㌢) × 横(㌢) × 高さ(㌢)	重量 (㌔)		
			30.0	35.5	14.0	6.5	
保 存 温 度 帯	☒ 常温 ☐ 冷蔵 ☐ 冷凍 (						

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成分量 (××当り・××カロリー)
さとうきび	(沖縄 多良間島産)	※表示単位 (100g) あたり	
		エネルギー	364kcal
		たんぱく質	1.3g
		脂質	0.0g
		炭水化物	90.1g
		食塩相当量	0.07g
商 品 特 徴		利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	
【沖縄県宮古多良間島産 さとうきびを使用】 沖縄県宮古多良間島で育ったさとうきびを100%使用した黒糖です。黒糖特有の芳ばしい香りとコクのある甘みはお料理の味を引き立てます。お茶うけなどにそのままお召し上がり頂いても結構です。その他お菓子などいろいろなお料理にご利用ください。		黒糖蒸しパン、黒糖クッキー、黒糖プリン、黒糖ゼリーなどのお菓子作り。 豚の角煮、かぼちゃの煮物、きんぴらなどの和食にも。 ホットミルクに溶かして黒糖ミルクや黒糖ラテ！	

■ 商品写真

		名 称：黒糖 原材料名：さとうきび (沖縄県多良間島産) 内 容 量：300g 保存方法：直射日光や高温多湿 の所は避けて保存して ください。 販 売 者：ディオニー株式会社 京都市伏見区奈良屋町 408-1 加 工 者：上野砂糖株式会社 大阪府大阪市浪速区 塩草3丁目6番3号
		アレルギー表示(特定原材料)
		アレルゲンなし

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		ディオニー 株式会社			
年 間 売 上 高		24.7億円		従 業 員 数	40名
代 表 者 氏 名		前田 豊宏			
メ ッ セ ー ジ		ナチュラルワインのインポーターとして、自然と共生する農法や造り手の思想を日本に届けてまいりました。その経験を基に、日本のテロワールと造り手の個性を映す日本産酒類と、添加物不使用の安心・安全な食品を厳選して取り扱っております。今後も、生産者とタッグを組み誠実なもののづくりとその背景にある文化・価値観を世界へ発信していきます。			
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.diony.com/			
会 社 所 在 地	〒	621-8311	京都府京都市伏見区奈良屋町408-1		
工 場 所 在 地	〒	上野砂糖株式会社	大阪府大阪市浪速区塩草3丁目6番3号		
担 当 者		前田 一成		E - m a i l	k-maeda@diony.com
T E L		075-622-0678		F A X	075-601-5744



■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント

原料受入→黒糖塊の破碎→金属検出器（Fe：φ0.8mm、SUS：φ1.5mm）→ホッパー→自動充填機（ロット印字・計量（302g～310g）・充填・シール）→金属検出器（Fe：φ1.2mm、SUS：φ2.5mm）→ウエイトチェック→金属検出器（Fe：φ0.8mm、SUS：φ1.2mm）→箱詰め→入数確認（計量）→ロット押印→保管→出荷		
写 真		
写真	写真	写真

■ 品質管理情報

商品検査の有無	☒ 有 ☐ 無	微生物検査（一般生菌数、大腸菌群）、理化学検査（糖度、転化糖、水分、夾雑物）の実施			
衛生管理への取組	製造工程の管理	金属検出器による異物除去			
	従業員の管理	1回/年の健康診断の実施、毎日体調管理シートを記入			
	施設設備と管理	設備管理課によるメンテナンス			
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	齋藤 亮介	連 絡 先	06-6561-3034
	記 録	弊社営業担当までご連絡をお願いいたします。PL保険：3億円			

展示会・商談会シート(輸出版)



■ 商品特性と取引条件

商 品 名		嵯峨野匠庵（さかのしょうあん）				純米酢		
JAN コード （13桁もしくは8桁）	4533548012014		パッケージ	材質	ガラス瓶			
消 費 期 限	1年			サイズ/重量	縦(㍍) × 横(㍍) × 高さ(㍍)	内容量		
				6.0	6.0	20.5	360ml	
最低ケース納品単位	10（ケース混載可）		ケース	材質	DB		入 数	12.0
発注リードタイム ☒ 常温 ☐ 冷蔵 ☐ 冷凍 2週間				CIF サイズ/重量	縦(㍍) × 横(㍍) × 高さ(㍍)	重量 (㏍)		
				22.5	27.0	21.0	7.5	
保 存 温 度 帯	〔 〕		参考価格	FCA * 他取引条件により異なる	価 格 有効期限	2025年 9月		
					日本国内での販売価格	421 円		
認証・認定機関の許認可 （商品・工場等）	JAS認定工場							

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成分量 (××当り・××カロリー)
米	国産(瀬戸内圏内)	※表示単位(100ml)あたり	
(岡山・兵庫・広島・山口・香川・愛媛・徳島)		エネルギー	38kcal
		たんぱく質	0.4g
		脂質	0.0g
		炭水化物	10.2g
		食塩相当量	0.0g
商 品 特 徴		利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	
国内産の米を100%使用し、昔ながらの静置発酵法で造ったお酢を-4℃の低温庫で長時間かけてじっくりと熟成させた、さわやかな香りと柔らかくまろやかな口当たりの純米酢です。		ツンとこない口当たりが特徴の為、直接お酢を味わうお料理に最適です。(お寿司、酢の物、ピクルスなど)	

■ 商品写真

		名 称: 米酢 原材料名: 米(国産) 酸 度: 4.5% 内 容 量: 360ml 賞味期限: 欄外下部に表示 保存方法: 直射日光を避け、常温で保存してください。 販 売 者: ディオニー株式会社 京都府京都市伏見区奈良屋町408-1 製 造 所: マンネン酢合資会社 岡山県瀬戸内市長船町福岡1480
		アレルギー表示(特定原材料)
		アレルゲンなし

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	ディオニー 株式会社		
年 間 売 上 高	24.7億円	従 業 員 数	40名
代 表 者 氏 名	前田 豊宏		
メ ッ セ ー ジ	ナチュラルワインのインポーターとして、自然と共生する農法や造り手の思想を日本に届けてまいりました。その経験を基に、日本のテロワールと造り手の個性を映す日本産酒類と、添加物不使用の安心・安全な食品を厳選して取り扱っております。今後も、生産者とタッグを組み誠実なもののづくりとその背景にある文化・価値観を世界へ発信していきます。		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://www.diony.com/		
会 社 所 在 地	〒 621-8311	京都府京都市伏見区奈良屋町408-1	
工 場 所 在 地	〒 マンネン酢合資会社	岡山県瀬戸内市長船町福岡1480	
担 当 者	前田 一成	E - m a i l	k-maeda@diony.com
T E L	075-622-0678	F A X	075-601-5744



■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント

米・麴 → 蒸煮 → 糖化・アルコール発酵^{→ 酵母} → もろみ → 搾汁 → 氷温貯蔵^{熟成} → 仕込調整 → 酢酸発酵			
氷温貯蔵 ^{熟成}	甘汁・糖化・米・麴	調整 ^(酸度・Brix)	濾過 ^(30μ)
→ 熟成	→ 調合	→ 濾過	→ 濾過
		殺菌 ^(68℃1分以上)	濾過 ^(1μ)
		充填・打栓 ^(60℃±5)	→ 洗浄乾燥
			ラベル箱詰

写 真



酢酸発酵しています。



クリーンブース内で充填しています。



異物混入が無いチェックしています。

■ 品質管理情報

商品検査の有無	☒ 有 ☐ 無	品質管理室にて製造毎検査を行っています。(官能検査・理化学検査)			
衛生管理への取組	製造工程の管理	瓶詰工程時、クリーンブースを設置し外部からの異物侵入を防いでいます。			
	従業員の管理	アルコール殺菌・ローラーで製造施設へ入場し、専用の制服・帽子・靴を着用しています。			
	施設設備と管理	出入口にエアカーテン・防蟻灯・捕虫器を設置し外部からの異物の侵入を防いでいます。			
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	久保 好弘	連 絡 先	0869-26-8211
	記 録	事故発生処理マニュアルを作成・実行しています。PL保険に加入しています。			

展示会・商談会シート(輸出版)

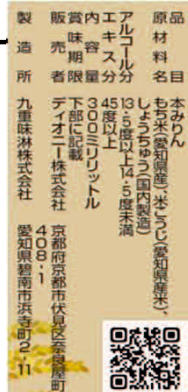


■ 商品特性と取引条件

商 品 名		嵯峨野匠庵（さかのしょうあん） 純米本みりん					
JAN コード （13桁もしくは8桁）	4533548008116	パッケージ	材質	ガラス瓶			
消 費 期 限	1 年 6 ヶ月		サイズ/重量	縦(φ) × 5.0	横(φ) × 5.0	高さ(φ) 20.5	内容量 300ml
最低ケース納品単位	10（ケース混載可）	ケース	材質	DB		入 数	12.0
発注リードタイム	2週間		サイズ/重量	縦(φ) × 18.0	横(φ) × 23.0	高さ(φ) 22.0	重量 (kg) 7.8
保 存 温 度 帯	☒ 常温 ☐ 冷蔵 ☐ 冷凍 [						

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成分量 (××当り・××カロリー)
もち米	愛知県産	100mlあたり	
米こうじ	愛知県産米	アルコール分	13.5度以上14.5度未満
しょうちゅう (純米焼酎)	国内製造 (愛知県産米)	エキス分	45度以上
商 品 特 徴		利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	
【全て三河産原料の“純米”本みりん全て三河産原料の“純米”本みりん】 もち米・米麹・純米焼酎は全て三河産原料。 約2ヶ月間ゆっくり熟成したのち、2日間かけてじっくり搾ります。 雑味の少ない深みのある味わいです。 * この商品は酒類です *		みりんを加えることで味がまろやかに、照りよく仕上がるので、肉じゃが、筑前煮、魚の煮付けなどで大活躍。豚の角煮で砂糖の代わりにみりんを使うと、より自然な甘さと深いコクが出ます。 みりんを煮詰めて「みりんシロップ」にして、パニラアイスやヨーグルトにかけてスイーツにも！	

■ 商品写真

 		
		アレルギー表示(特定原材料)
		アレルゲンなし

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		ディオニー 株式会社			
年 間 売 上 高		24.7億円		従 業 員 数	40名
代 表 者 氏 名		前田 豊宏			
メ ッ セ ー ジ		ナチュラルワインのインポーターとして、自然と共生する農法や造り手の思想を日本に届けてまいりました。その経験を基に、日本のテロワールと造り手の個性を映す日本産酒類と、添加物不使用の安心・安全な食品を厳選して取り扱っております。今後も、生産者とタッグを組み誠実なもののづくりとその背景にある文化・価値観を世界へ発信していきます。			
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.diony.com/			
会 社 所 在 地	〒	621-8311	京都府京都市伏見区奈良屋町408-1		
工 場 所 在 地	〒	九重味醂株式会社	愛知県碧南市浜寺町2-11		
担 当 者		前田 一成		E - m a i l	k-maeda@diony.com
T E L		075-622-0678		F A X	075-601-5744



■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント

製造工程 もち米 洗米→浸漬→蒸煮 → しょうちゅう ↓ うるち米 洗米→浸漬→蒸煮→製麹→米麹 → もろみ → 糖化熟成 → 压榨 → みりん → おり引き → → 貯蔵熟成 → 加熱殺菌 → 精製ろ過 → 詰口 → 製品 ※プレートヒーター 120℃ 10秒 ※ストレーナー 20-200ミクロン 製品分析・官能検査					
写 真					
					

■ 品質管理情報

商品検査の有無	☒ 有 ☐ 無	成分検査、微生物検査、官能検査、目視検査			
衛生管理への取組	製造工程の管理	酒税法に則った管理を実施しています。			
	従業員の管理	検温と体調管理チェックを実施しています。			
	施設設備と管理	防虫防鼠コンサル業者に指導を仰いでいます			
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	島田貴志	連 絡 先	0566-41-0708
	記 録	米トレーサビリティ法に則った記録管理を実施しています。PL保険加入。			

展示会・商談会シート(輸出版)



商品特性と取引条件

商 品 名		嵯峨野匠庵（さかのしょうあん） とんかつソース							
JAN コード （13桁もしくは8桁）	4533548009052	パッケージ	材質	ガラス瓶					
消 費 期 限	3 年		サイズ/重量	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)			内容量		
				4.6	4.6	18.5	200ml		
最低ケース納品単位	10（ケース混載可）	ケース	材質	DB		入 数	10×2		
発注リードタイム	2週間		サイズ/重量	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(キロ)				
				22.0	26.8	20.3	9.6		
保 存 温 度 帯	☒ 常温 ☐ 冷蔵 ☐ 冷凍 ()	参考価格	☐ FOB ☐ CIF FCA * 他取引条件により異なる		価 格 有効期限	2025年 9月			
					日本国内での 販売価格	475 円			
認証・認定機関の許認可 （商品・工場等）		ISO22000:2018、JAS認定工場、有機JAS							

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成分量 (××当り××カロリー)
野菜・果実		※表示単位 (100ml) あたり	
(りんご)	国産	エネルギー	116kcal
(トマト)	新潟・アメリカ	たんぱく質	0.9g
(たまねぎ)	兵庫 他	脂質	0.0g
(その他)		炭水化物	27.3g
砂糖	粗糖 (鹿児島)	食塩相当量	4.5g
醸造酢			
(有機りんご酢)	アルゼンチン・ドイツ		
(有機たまねぎ酢)	アメリカ 他		
食塩	岩塩 (中国)		
醤油	国内製造 (国産米)		
小麦澱粉	国産小麦		
香辛料	アジア諸国		
商 品 特 徴		利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	
特別栽培で育てられた完熟トマト、玉ねぎ、にんじんと果実をベースに黒糖、天日塩、穀物酢などを加え、水を使わずに作りました。 甘口でフルーティーな香り豊かなソースです。 化学調味料、着色料、保存料を使用していません。		とんかつやコロックなど、揚げ物にたっぷりかけていただくのはもちろん、ケチャップと混ぜてデミグラス風にハンバーグソースとしても◎ また、チャーハンの味付けに隠し味として少量加えたり、ソース焼きそばの仕上げにも。	

商品写真

		名称:濃厚ソース 原材料名:野菜・果実(りんご(国産)、トマト、たまねぎ、その他)、砂糖、醸造酢、食塩、醤油、小麦澱粉、香辛料、(一部に小麦・大豆・りんごを含む) 内容量:200ml 賞味期限: 保存方法:直射日光を避け 常温で保存のこと 販売者:ディオーネ株式会社 京都府京都市伏見区奈良屋町408-1 TEL075-622-0678 製造者:高橋ソース株式会社 埼玉県本庄市下野堂604-7 製造所:埼玉県本庄市下野堂604-7
		アレルギー表示(特定原材料)
		小麦・大豆・りんご

■ 出展企業紹介

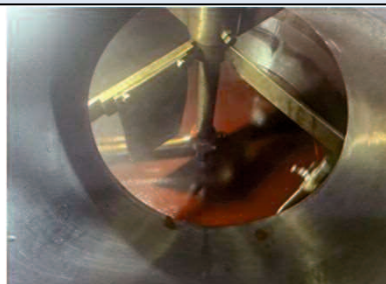
出 展 企 業 名		ディオニー 株式会社	
年 間 売 上 高		24.7億円	従 業 員 数 40名
代 表 者 氏 名		前田 豊宏	
メ ッ セ ー ジ		ナチュラルワインのインポーターとして、自然と共生する農法や造り手の思想を日本に届けてまいりました。その経験を基に、日本のテロワールと造り手の個性を映す日本産酒類と、添加物不使用の安心・安全な食品を厳選して取り扱っております。今後も、生産者とタッグを組み誠実なもののづくりとその背景にある文化・価値観を世界へ発信していきます。	
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.diony.com/	
会 社 所 在 地	〒	621-8311	京都府京都市伏見区奈良屋町408-1
工 場 所 在 地	〒	高橋ソース株式会社	埼玉県本庄市下野堂604-7
担 当 者		前田 一成	E - m a i l k-maeda@diony.com
T E L		075-622-0678	F A X 075-601-5744



■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント

原材料計量 → 原材料投入 → 加熱・調合（93℃達温）→ ろ過（パルパーフィッシャー1.2mm/0.5mm）→ 製品タンク → 検査（理化学・官能）→ 異物除去（ストレーナー#20、マグネット8000ガウス以上）→ 充填（50℃以上）→ 梱包 → 出荷

写 真



加熱・調合



充填

■ 品質管理情報

商品検査の有無	☒ 有 ☐ 無	パルパーフィッシャー、ストレーナー、マグネット／目視			
衛生管理への取組	製造工程の管理	調合時の加熱温度90℃以上			
	従業員の管理	白衣の着用。工場入場時にロール掛け、エアシャワー			
	施設設備と管理	年1回以上の保守管理			
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	野口博正	連 絡 先	0495-24-1641
	記 録	原材料情報、分析結果、製造工程チェック表、充填工程チェック表 対人対物共通 1億円			

展示会・商談会シート(輸出版)



■ 商品特性と取引条件

商 品 名	嵯峨野匠庵（さがのしょうあん）		トマトケチャップ	
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4533548014018	パッケージ	材質	ボトル: PE,EVOH, キャップ・フィルム: PP
消 費 期 限	1年6ヶ月		サイズ/重量	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ) 内容量 4.9 6.1 22.0 300g
最低ケース納品単位	10 (ケース混載可)	ケース	材質	DB 入 数 20.0
発注リードタイム	2週間		サイズ/重量	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ) 重量 (kg) 20.9 32.3 19.2 6.7
保 存 温 度 帯	☒ 常温 ☐ 冷蔵 ☐ 冷凍 	参考価格	☐ FOB ☐ CIF FCA * 他取引条件により異なる	価 格 有効期限 2025年 9月 日本国内での販売価格 507 円
			認証・認定機関の許認可 (商品・工場等) ハグルマ桃山工場 (ISO22000、 FSSC22000、 JFS-C規格)	

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成分量 (××当り・××カロリー)
トマト	有機トマト (アメリカ)	※表示単位 (100g) あたり	
砂糖	国内製造 (兵庫)	エネルギー	117kcal
醸造酢	国内製造 (大阪)	たんぱく質	1.7g
食塩	海水 (兵庫)	脂質	0.2g
たまねぎ	日本 他	炭水化物	27.1g
香辛料	アジア諸国 他	食塩相当量	3.3g
商 品 特 徴		利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	
【有機JAS認証トマト使用】 日本農林規格の登録認証機関の認証を受けた生産方法により、農薬や化学肥料を使用せず、有機栽培された「有機トマト」を使用しています。 ぶどう糖果糖液糖等を使用せず、上白糖で甘みをつけていますので料理にするとコクのある味になっています。酸味を抑えトマトの風味を生かし、マイルドに仕上げました。		オムレツ・鶏肉のトマト煮・ミネストローネなど色々な料理にご使用いただけます。	

■ 商品写真

		名 称: トマトケチャップ 原材料名: 有機トマト(アメリカ)、砂糖、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料 内 容 量: 300g 賞味期限: 枠外上部に記載 保存方法: 直射日光を避け、常温にて保存してください。 販 売 者: ディオニー株式会社 京都市伏見区奈良屋町408-1 製 造 所: ハグルマ株式会社 (桃山工場) 和歌山県紀の川市 桃山町調月1758-8
		アレルギー表示(特定原材料)
		アレルゲンなし

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		ディオニー 株式会社			
年 間 売 上 高		24.7億円		従 業 員 数	40名
代 表 者 氏 名		前田 豊宏			
メ ッ セ ー ジ		ナチュラルワインのインポーターとして、自然と共生する農法や造り手の思想を日本に届けてまいりました。その経験を基に、日本のテロワールと造り手の個性を映す日本産酒類と、添加物不使用の安心・安全な食品を厳選して取り扱っております。今後も、生産者とタッグを組み誠実なもののづくりとその背景にある文化・価値観を世界へ発信していきます。			
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.diony.com/			
会 社 所 在 地	〒	621-8311	京都府京都市伏見区奈良屋町408-1		
工 場 所 在 地	〒	ハグルマ株式会社 (桃山工場)	和歌山県紀の川市桃山町調月1758-8		
担 当 者		前田 一成		E - m a i l	k-maeda@diony.com
T E L		075-622-0678		F A X	075-601-5744



■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント

各種原料入荷 → 配合表通り計量（トマト・たまねぎは裏ごし） → 調味釜にて混合・調味 → 加熱殺菌（90℃以上、10分以上） → 異物除去（ストレーナー：16メッシュ） → 均質化（ホモジナイザー） → マグネットフィルター（8000ガウス） → 異物除去（ストレーナー：16メッシュ） → 充填（85℃以上） → 密封 → サンプル検査・分析（弊社製品規格に基づき糖度・酸度・食塩分等分析、色・味覚検査） → 量目検査 → 圧加検査（ピシール等） → 冷却 → キャップ-にてキャップ → 包装 → 製品検査 → 箱詰め → ウィットチェッカー → 製品

写 真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	☒ 有 ☐ 無	Brix、酸度、食塩分、粘度、pH等の理化学検査、細菌検査、官能検査			
衛生管理への取組	製造工程の管理	各工程に管理基準を定め、記録書にて管理			
	従業員の管理	健康状態の確認、指定の作業着・帽子の着用、工場入室ルールの遵守			
	施設設備と管理	IDカードによる入退室管理、監視カメラシステム			
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	名出 武弘	連 絡 先	0736-66-3388
	記 録	PL保険加入有り、緊急商品事故対応規定、緊急商品事故対応フロー図			

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

商 品 名		嵯峨野匠庵（さかのしょうあん） 洋食おがた 生姜焼きのたれ					
JAN コード （13桁もしくは8桁）	4533548109068	パッケージ	材質	ガラス瓶			
消 費 期 限	1年		サイズ/重量	縦(㌢) × 4.6	横(㌢) × 4.6	高さ(㌢) 18.5	内容量 220g
最低ケース納品単位	10（ケース混載可）	ケース	材質	DB		入数	12.0
発注リードタイム	2週間		サイズ/重量	縦(㌢) × 17.3	横(㌢) × 22.4	高さ(㌢) 20.0	重量(キログラム) 5.8
保 存 温 度 帯	☒ 常温 ☐ 冷蔵 ☐ 冷凍 ()	参考価格	☐ FOB ☐ CIF	価 格		2025年 9月	
			FCA	有効期限			
			*他取引条件により異なる	日本国内での販売価格		615 円	
認証・認定機関の許認可 （商品・工場等）	JFS-B						

商品写真	
	名称：しょうが焼きのたれ 原材料名：しょうゆ(国内製造)、 砂糖、生姜ペースト、レモン果汁 (濃縮還元)、ガーリックペースト、 ごま油、でん粉、酵母エキス、 食塩、根昆布粉末、(一部に小麦・ 大豆・ごまを含む) 内容量：220g 賞味期限：ラベル右下に記載 保存方法：直射日光を避けて 常温で保存してください。 販売者：ディオニー株式会社 京都府伏見区奈良屋町408-1 製造所：株式会社マナ 京都府亀岡市東別院町東掛室 22-1 アレルギー表示(特定原材料) 小麦・ごま・大豆

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	ディオニー 株式会社		
年 間 売 上 高	24.7億円	従 業 員 数	40名
代 表 者 氏 名	前田 豊宏		
メ ッ セ ー ジ	ナチュラルワインのインポーターとして、自然と共生する農法や造り手の思想を日本に届けてまいりました。その経験を基に、日本のテロワールと造り手の個性を映す日本産酒類と、添加物不使用の安心・安全な食品を厳選して取り扱っております。今後も、生産者とタッグを組み誠実なもののづくりとその背景にある文化・価値観を世界へ発信していきます。		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://www.diony.com/		
会 社 所 在 地	〒 621-8311	京都府京都市伏見区奈良屋町408-1	
工 場 所 在 地	〒 株式会社マナ	京都府亀岡市東別院町東掛室22-1	
担 当 者	前田 一成	E - m a i l	k-maeda@diony.com
T E L	075-622-0678	F A X	075-601-5744



■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント

原料受入 → 原料保管 → 原料計量 → 原料投入 → 加熱攪拌（92℃5分） → 原料投入 → 混合攪拌 → 品質検査（理化学・官能） → マグネット（6000ガウス以上） → ストレーナー → 充填（70～80℃） → 検品（量目、汚れ等） → ケース詰め → 品質検査（微生物） → 保管 → 出荷

写 真



■ 品質管理情報

商品検査の有無	☒ 有 ☐ 無	理化学検査、微生物検査、官能検査、目視確認			
衛生管理への取組	製造工程の管理	原料受け入れから製品出荷まで各工程の手順書を作成し管理しています			
	従業員の管理	健康チェック、身だしなみチェック、手洗いマニュアル、製造現場持ち込み品の制限、衛生教育			
	施設設備と管理	JFS-Bの定期監査を受けて改善、維持管理を行っています			
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	村上 武	連 絡 先	0771-27-7175
	記 録	JFS-B規格の苦情への対応で規定を定め社内事故・是正報告書を作成しています。PL保険加入			