



The 40th International Food and Beverage Exhibition

# FOODEX JAPAN 2015



## 商談会シート(製品情報シート)

### 商品特性と取引条件

商品名	米油ドレッシング (玉ねぎ・九条ねぎ)		
最もおいしい時期	通年(賞味期限内)	賞味期限・消費期限	製造日より1年
主原料産地(漁獲場所)	国産	JANコード	4940832 000150
内容量	150ml	希望小売価格	玉ねぎ380九条ねぎ480税別
1ケースあたり入数	12	保存温度帯	常温
発注リードタイム	中2日	販売エリアの制限	有 ・ 無
最低ケース納品単位	12×2	ケースサイズ(重量)	縦×205mm 横×165mm 高さ×180mm (kg)
認証・認定機関の許認可(商品・工場等)	ISO、		
ターゲット	売り先	小売	
	性別・年齢層問わず 健康が気になる方へおススメしたい商品です。		
利用シーン(利用方法・調理例等)	サラダは勿論、冷しゃぶやステーキ等の肉料理、カルパッチョや刺身等の魚料理、鶏のから揚げ等の揚げ物、そうめん、冷麺等の麺類にも良く合います。		
商品特徴	国産原料にこだわり仕上げました。米油には天然栄養成分が多く含まれる『こめ胚芽油』を使用しています。この胚芽油には通常の米油の約7倍の量が含まれております。		

### 商品写真



出展企業紹介

出展企業名	小川食品工業(株)		
年間売上高	1100000千円	従業員数	55名
代表者氏名	小川修司		
メッセージ	創業87年、竹の子の栽培缶詰製造加工販売、こめ油の製造56年を誇る。特に「京たけのこ」を主体に国産品にこだわり2次製品の販売と栄養成分を多く含まれるこめ油及びこめ油ドレッシングの販売と共に京野菜の販売		
ホームページ	http://www.takenoko.co.jp		
会社所在地	〒617-0833 京都府長岡京市神足四反田13		
工場所在地	〒617-0833 京都府長岡京市神足四反田13 京都府長岡京市奥海印寺新度畑2		
担当者	近藤 久之	E-mail	kondou@takenoko.co.jp
TEL	075-951-4381	FAX	075-953-1517

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

竹の子製品…200年の伝統栽培から算出される「京たけのこ」を原料にその特徴を活かす、冷凍、常温2次製品を。「こめ油」…国産原料にこだわり、こめ油は栄養成分がほかの食用油に比較して多くあります。



品質管理情報

商品検査の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 (「有」の場合⇒検査項目:目視検査及び外部委託菌検査)		
衛生管理への取組	製造工程の管理	商品ごとに工程管理表を作成しており、その中で工程ごとの管理する基準を明確化すること、危害の分析をおこない重要管理項目を設定することで、これを基に管理している。	
	従業員の管理	製造業務は管理者が作成した指示書やマニュアルを基に作業している。個々の衛生面は、日々の身だしなみ等を管理者の巡回チェックで行っている。	
	施設設備と管理	衛生管理マニュアルに従い各設備の清掃を行い、管理者が日々の作業終了時に場内の衛生確認の為、巡回チェックを行っている。防虫・防鼠については、専門業者(外部委託)に分析や対策を依頼している。	
危機管理体制 【担当者・連絡先/記録】	ISO9001 JET-0793 2014年3月18日取得 090-3281-6769		管理責任者 常務取締役 小川良夫

このシートは農林水産省 フード・コミュニケーション・プロジェクトにて展示会での商談に必要な商品・企業情報項目を抽出したシートです。フード・コミュニケーション・プロジェクトについては <http://www.food-communication-project.jp/intro/index.html> をご覧ください。