



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	善兵衛栗(西明寺栗)マロングラッセ入りパウンドケーキ		
最もおいしい時期	通年	賞味期限・消費期限	14日
主原料産地(漁獲場所)	秋田県仙北市産	JANコード	
内容量	1本	希望小売価格	2,500円
1ケースあたり入数	20本	保存温度帯	常温/冷凍
発注リードタイム	14日	販売エリアの制限	有・ <input type="checkbox"/> 無
最低ケース納品単位	1ケース	ケースサイズ(重量)	
認証・認定機関の許認可(商品・工場等)			
ターゲット	売り先	小売	
		50代以上の男女	
利用シーン(利用方法・調理例等)	お歳暮ギフトなどを念頭に人が集まるシーンでご活用いただきたい。		
商品特徴	国産の栗を使用したものとしては珍しいマロングラッセを贅沢に使用したパウンドケーキです。		

### 商品写真

--	--

**出展企業紹介**

出展企業名	株式会社 ゆう幸		
年間売上高	100百万円	従業員数	10人
代表者氏名	佐々木 幸生		
メッセージ	秋田県の菓子メーカーで、秋田県の特産品を活用した商品を展開しております。2014年7月には東北経済産業局と東北農政局から農商工等連携事業計画の認定をいただき、赤倉栗園こだわりの善兵衛栗(西明寺栗)を使用した高価値な菓子創りを行っています。		
ホームページ	http://kurakichi.jp/office/yukou		
会社所在地	〒014-0801 秋田県大仙市戸地谷字赤関56		
工場所在地	〒014-0801 秋田県大仙市戸地谷字赤関56		
担当者	佐々木 幸生	E-mail	sasakiyukioi0819@gmail.com
TEL	0187-86-3088	FAX	0187-86-3066

**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**

こだわりの栗は赤倉栗園と契約栽培を行うとともに、和菓子の命となる餡は、国産の小豆等を自家製あんで製造。

--	--	--

**品質管理情報**

商品検査の有無	<input checked="" type="radio"/> 有 ・ <input type="radio"/> 無 (「有」の場合⇒検査項目: 一般細菌、黄色ブドウ球菌、大腸菌)	
衛生管理への取組	製造工程の管理	危害の発生防止および製造工程にマニュアルを整備
	従業員の管理	従業員に対し年4回程度衛生管理に関する教育をする他、外部研修を行う
	施設設備と管理	衛生面に配慮した新工場が2015年4月に稼働予定
危機管理体制 【担当者・連絡先/記録】	担当者 代表取締役 佐々木 幸生 連絡先 090-9632-6356 危害発生に関しては報告書等を記録に残している。	