



The 40th International Food and Beverage Exhibition

FOODEX JAPAN 2015

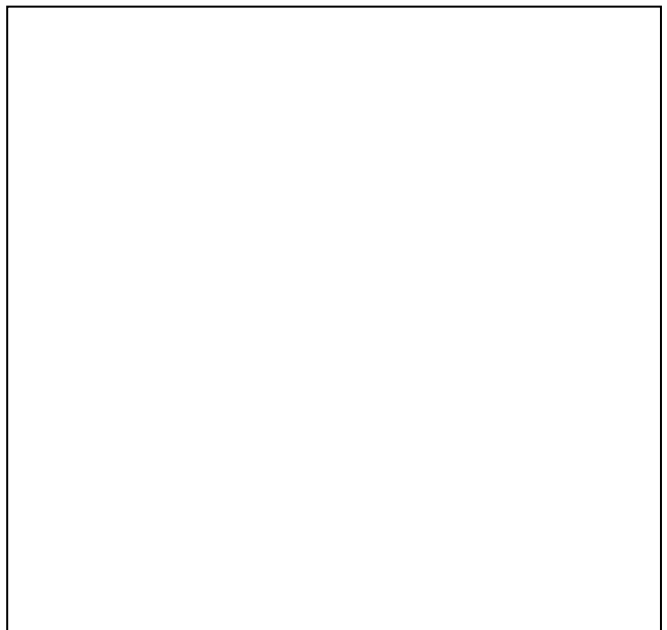


商談会シート(製品情報シート)

商品特性と取引条件

商品名	長崎窯出し 五三焼かすてら		
最もおいしい時期	通年	賞味期限・消費期限	30日
主原料産地(漁獲場所)		JANコード	
内容量	5切	希望小売価格	800
1ケースあたり入数	24	保存温度帯	常温
発注リードタイム	7日	販売エリアの制限	有 ・ 無
最低ケース納品単位	1	ケースサイズ(重量)	縦×350mm 横×300mm 高さ×220mm (7kg)
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	
		男性・女性、30代～	
利用シーン(利用方法・調理例等)	贈答用		
商品特徴	厳選された素材を贅沢に使い、しっとりとした口どけで、深く濃厚な味わいに作り上げた、高級タイプの長崎かすてらです。		


商品写真



出展企業紹介

出展企業名	榊梅月堂		
年間売上高		従業員数	80名
代表者氏名	本田時夫		
メッセージ	明治27年に長崎市で創業。お陰様で今日まで121年間長崎で和洋菓子店として菓子作りに専念して参りました。今後とも「長崎の食文化を支える」菓子店として「おいしい菓子とおいしい文化」をお届けして参りたいと思います。		
ホームページ	http://www.baigetsudo.com/		
会社所在地	〒859-0403 長崎県諫早市多良見町市布1530		
工場所在地	〒859-0403 長崎県諫早市多良見町市布1530		
担当者	林田一臣	E-mail	ba-gaisyo@ab.auone-net.jp
TEL	0957-43-5061	FAX	0957-43-4502

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



外観

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：各種細菌検査）		
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／記録】			