



The 40th International Food and Beverage Exhibition

FOODEX JAPAN 2015

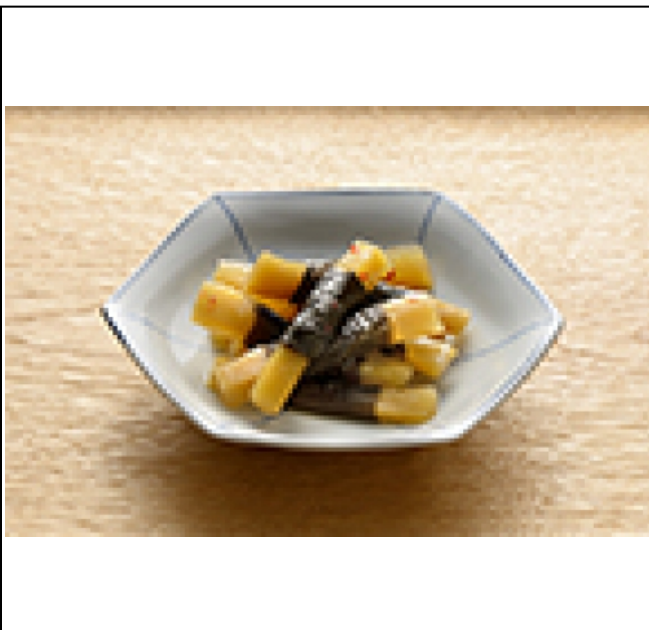


商談会シート(製品情報シート)

商品特性と取引条件

商品名	大根しそ巻		
最もおいしい時期	3月～9月	賞味期限・消費期限	90日
主原料産地(漁獲場所)	大根、しそ(国産)	JANコード	4962583613090
内容量	20本入	希望小売価格	540円
1ケースあたり入数	20袋	保存温度帯	常温
発注リードタイム	4日～6日	販売エリアの制限	有・ <input type="checkbox"/> 無
最低ケース納品単位	6ケース	ケースサイズ(重量)	縦×230mm 横×140mm 高さ×150mm (2kg)
認証・認定機関の許認可(商品・工場等)			
ターゲット	売り先	商社・卸	
	40代～に男女		
利用シーン(利用方法・調理例等)	開封後、まず漬液を別容器に移し、大根しそ巻だけをお皿に盛り付けてください。ご飯のお供や、お茶請けにどうぞ。尚、漬液は浅漬けの素としてお使いいただけます。		
商品特徴	『大根しそ巻』は塩で漬け込んだ大根を拍子木状に切り、塩漬けのしそ葉で巻いたシンプルなお漬物です。昭和の初めの頃からいわき市内の多くの漬物店作られ、今でもふるさとの味として愛され続けている“いわきの名産品”お漬物です。西野屋の「大根しそ巻」は国産の大根を、国産の紫蘇(しそ)でやさしく巻いた逸品です。		

商品写真




名称	しょうゆ漬
原材料名	大根、しそ、漬け原材料(醤油、アミノ酸液、砂糖、鰹節エキス、たん白加水分解物、食塩、鰹エキス)、ソルビット、調味料(アミノ酸等)、酸味料、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)
原料原産地名	国産(大根、しそ)
賞味期限	枠外左上部に記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避け常温で保存してください。
製造者	西野屋食品株式会社 福島県いわき市常磐上矢田町田端8-1 TEL(0246)28-2828

20本入り

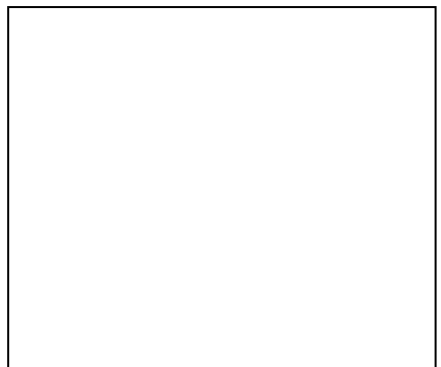
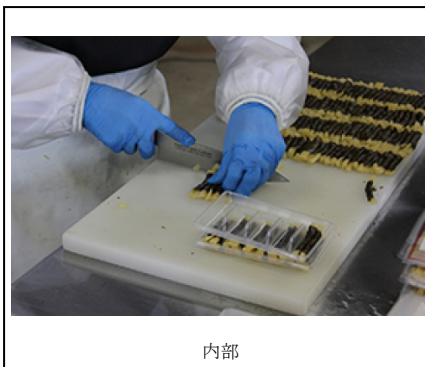


出展企業紹介

出展企業名	西野屋食品(株)		
年間売上高	677,925千円	従業員数	62名
代表者氏名	小野 賢司		
メッセージ	西野屋食品(株)のお漬物は国内産の野菜を厳選し、素材の持ち味を生かしたお漬物です。塩分を控え、合成保存料、合成着色料、人工甘味料を極力使用しないことにより、様々な年代の方に安心して召し上がっていただけるお漬物に仕上がりました。食を通して、すべての人々に安心と健康そして笑顔をお届け食文化の進歩発展に寄与することが企業理念となります。		
ホームページ	http://nishinoya.jp		
会社所在地	〒971-8131 福島県いわき市常磐上矢田町端8-1		
工場所在地	〒971-8131 福島県いわき市常磐上矢田町田端8-1		
担当者	山崎 勝弘	E-mail	nishino@f2.dion.ne.jp
TEL	0246-28-2828	FAX	0246-28-2833

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

原料のカットから検品、梱包、出荷まで、すべての工程を一貫した管理の元、自社工場で行っております。



品質管理情報

商品検査の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 ・ 無 (「有」の場合⇒検査項目:細菌検査、放射能検査)		
衛生管理への取組	製造工程の管理	衛生検査として拭き取り検査および食品検査を実施。第三者の検査機関による衛生検査を取り入れてい ます。第三者の検査機関を入れることで問題点を明確にし、衛生管理の向上に役立てています。	
	従業員の管理	“安全・安心・おいしい漬物”の提供には、高い衛生意識を持ち、自ら考え行動できる人材の育成が欠か せません。スタッフ一人一人の意識を高め、人材の育成に取り組んでいます。「検便検査」も実施しており ます。	
	施設設備と管理		
危機管理体制 【担当者・連絡先/記録】	【担当者】野村 武利【連絡先】0246-28-2828【記録】産地証明、細菌検査記録		