



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	白神大豆しょうゆ		
最もおいしい時期	通年	賞味期限・消費期限	18ヶ月
主原料産地(漁獲場所)	秋田県	JANコード	4971356010158
内容量	200ml	希望小売価格	292円(税込)
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	4日	販売エリアの制限	有 ・ 無
最低ケース納品単位	混載5ケース	ケースサイズ(重量)	縦×195mm 横×255mm 高さ×170mm (3.5kg)
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	
	単身者や少人数家族向け		
利用シーン(利用方法・調理例等)	お寿司やお刺身などのつけ醤油、冷奴やお浸しなどのかけ醤油として一滴からほしい分だけ注げます。		
商品特徴	世界遺産白神産地のふもとで育まれた大豆と、秋田県産の小麦を原料に、八幡平山麓の清らかな伏流水で仕込みました。二重構造のデラミボトルと逆止弁キャップでしょうゆが空気に触れないので蔵出しの新鮮なしょうゆを味わえます。		

商品写真



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。

出展企業紹介

出展企業名	㈱浅利佐助商店		
年間売上高	500百万円	従業員数	40名
代表者氏名	代表取締役社長 浅利 滋		
メッセージ	国立公園十和田・八幡平の雄大な大自然に抱かれた北東北に位置する秋田県鹿角(かづの)の里に浅利佐助商店はあります。創業明治5年、長年にわたり味噌・醤油を造りつづけ『福寿(ふくじゅ)』の名前で広く皆様より愛されてきました。その間、培われてきた伝承の技と味を衛生的な設備・品質管理によりお客様に安心・安全・おいしい商品をお届けする為に社員一同頑張っております。		
ホームページ	http://www.fukuzyu.com		
会社所在地	〒018-5201 秋田県鹿角市花輪字観音堂27番地3		
工場所在地	〒018-5201 秋田県鹿角市花輪字観音堂27番地3		
担当者	小松谷 和人	E-mail	info@fukuzyu.com
TEL	0186-23-3127	FAX	0186-23-2720

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

当工場では味噌・醤油とも、原料となる大豆や米・小麦から最終製品まで一貫生産を行っております。7名の1級みそ製造技能士が日々努力と研鑽を重ねております。



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:各種理化学検査、微生物検査)	
衛生管理への取組	製造工程の管理	ISO22000に基づいた管理を実施し、FSSCやAIB・フードディフェンスの考え・方式を随時検討しながらレベルアップに努めています。
	従業員の管理	毎年、社内研修と外部講師による研修を組み合わせ、食品衛生だけではなく労働安全衛生教育にも力を入れています。
	施設設備と管理	機械設備の定期点検を実施するとともに、社内の工務担当によるメンテナンスを行っています。
危機管理体制 【担当者・連絡先/記録】	担当: 営業部 小松谷和人 TEL:	