



The 40th International Food and Beverage Exhibition

FOODEX JAPAN 2015



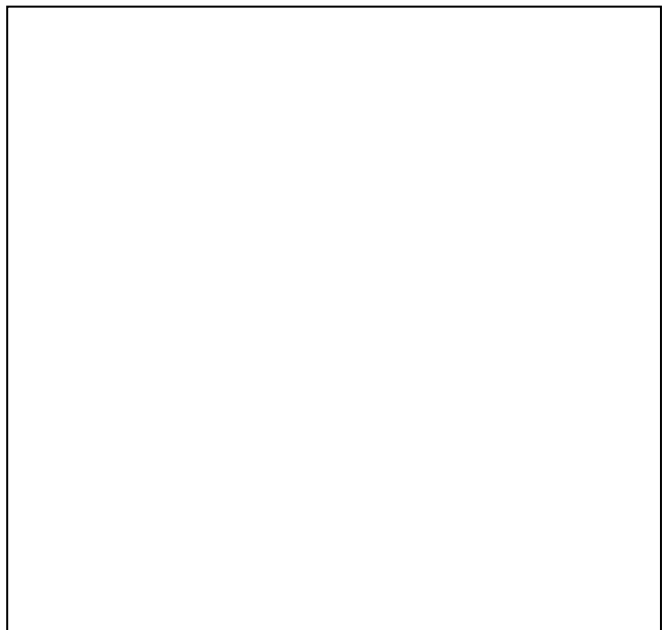
商談会シート(製品情報シート)

商品特性と取引条件

商品名	手延べしらす餛飩		
最もおいしい時期	夏季・冬季	賞味期限・消費期限	550日
主原料産地(漁獲場所)	アメリカ カナダ オーストラリア 国内	JANコード	4904466080056
内容量	200g	希望小売価格	450円
1ケースあたり入数	15入	保存温度帯	直射日光を避け常温で保存
発注リードタイム	D+1	販売エリアの制限	有 ・ 無
最低ケース納品単位	3ケース	ケースサイズ(重量)	縦×250mm 横×300mm 高さ×85mm (3kg)
認証・認定機関の許認可(商品・工場等)			

ターゲット	売り先	
	麺好きな方にはもちろん、特に魚離れが目立つお子様から、骨粗しょう症対策などカルシウム不足のご年配の方におすすめです。	
利用シーン(利用方法・調理例等)	夏季は冷やしざるうどんとして、冬季は鍋料理のメとして最高の味と香りがお楽しみいただけます。	
商品特徴	「湘南しらす」の素材感(目の痕跡が認められる)を生かした粉末サイズに加工し、しらす独特の風味を味わうことのできるもちりした食感の手延うどんです	

商品写真



出展企業紹介

出展企業名	沼田製粉㈱		
年間売上高	8億円	従業員数	35名
代表者氏名	砂田 幸信		
メッセージ	弊社は天保元年創業で、主力事業の製粉事業をはじめとして、製麺事業、肥料事業、粘結剤事業を行っている。昭和63年から手延べ麵の製造を開始し、製法の違いや小麦の種類、製粉方法、ブレンドの仕方などにこだわった鶴亀ブランド商品の製造、販売とOEM生産を行っている。		
ホームページ	http://www.numada-seifun.com		
会社所在地	〒932-0115 富山県小矢部市津沢372		
工場所在地	〒939-1503 富山県南砺市岩武新398-1		
担当者	新井義昭	E-mail	info@numada-seifun.com
TEL	0766-61-2025	FAX	0766-61-3746

製造工程(農林水産物の場合は、生産工程)等アピールポイント

25年前新工場完成 穀物の味を保つため、乾燥は特殊冷風方式を採用



品質管理情報

商品検査の有無	<input checked="" type="checkbox"/> ・ 無 (「有」の場合⇒検査項目:日付け、水分 金探 入数)	
衛生管理への取組	製造工程の管理	製造工程の管理:マニュアル 水分 金探
	従業員の管理	従業員の管理:健康状態チェック表
	施設設備と管理	施設設備と管理:外部団体委託(1回/年)
危機管理体制 【担当者・連絡先/記録】	担当者 砂田 幸信携帯 090-1314-3519	