



The 40th International Food and Beverage Exhibition

FOODEX JAPAN 2015

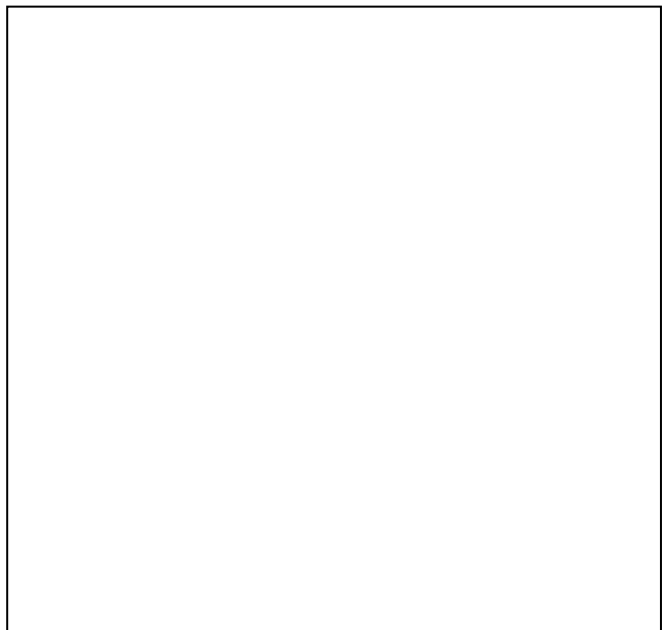


商談会シート(製品情報シート)

商品特性と取引条件

商品名	大門(おおかど)そうめん		
最もおいしい時期	通年	賞味期限・消費期限	900日
主原料産地(漁獲場所)	アメリカ カナダ 国内	JANコード	4985307019893
内容量	350g (4人前)	希望小売価格	720円
1ケースあたり入数	40入	保存温度帯	常温
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		ケースサイズ(重量)	縦×27mm 横×53mm 高さ×31mm (14kg)
認証・認定機関の許認可(商品・工場等)			
ターゲット	売り先		
	お子様からご年配の方		
利用シーン(利用方法・調理例等)	夏季は冷水でしめて素麺、冬季はにゅうめんやあんかけ素麺など、またパスタ風でも美味しく召し上がれます。		
商品特徴	冬の寒冷期に名水「庄川の伏流水」を使用し、鉢状山から吹き下ろす寒風にさらして熟成を重ねて作られた、きめ細かくとてもコシが強い素麺です。 丸まげ状と珍しい形状で富山の名産品です。		

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(農林水産品の場合は、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"/> 有 <input 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	