



The 40th International Food and Beverage Exhibition

FOODEX JAPAN 2015

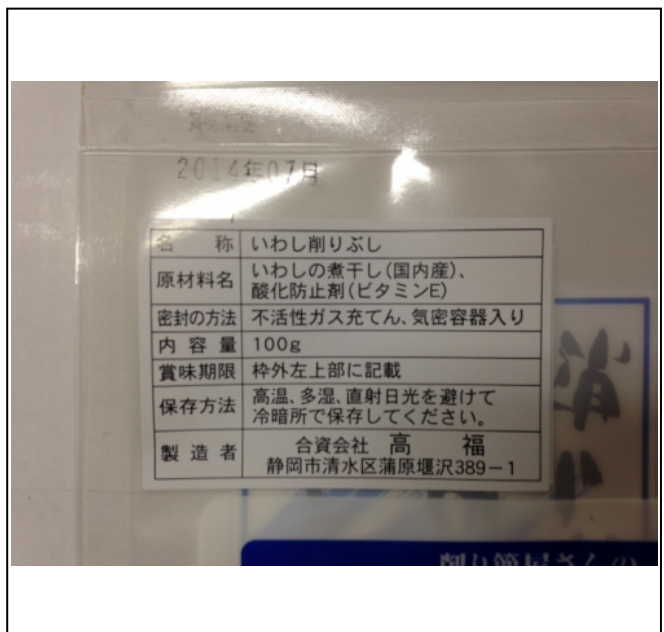


商談会シート(製品情報シート)


商品特性と取引条件

商品名	いわし削り節		
最もおいしい時期	冬	賞味期限・消費期限	180日
主原料産地(漁獲場所)	九州	JANコード	4974538030111
内容量	100g	希望小売価格	未設定
1ケースあたり入数	20入	保存温度帯	常温
発注リードタイム	3日	販売エリアの制限	有 ・ 無
最低ケース納品単位	2ケース	ケースサイズ(重量)	縦×520mm 横×215mm 高さ×320mm (2.7kg)
認証・認定機関の許認可(商品・工場等)			
ターゲット	売り先	フードサービス	
	30代&40代の男性受けの良い商品です。通常の鰹節よりも味が強く、独特の風味を味わえます。		
利用シーン(利用方法・調理例等)	卵かけご飯やチャーハン等、味付の濃い料理へトッピングすることでイワシの旨味を上乘せし、より一層味を際立たせます。通常のかつお節同様に出汁を取る事もでき、製造地元では『いわし削り節』の出汁を使用したカレーが有名です。		
商品特徴	①九州で水揚げされた良質ないわしのみを何も添加せず煮干しにして使用しております。②いわし煮干しの頭を一匹ずつ取り油分の多い魚体を選別して取り除き、削れる状態まで戻し殺菌します。いわし独特の臭味を抜くため一度高い温度で表面をあぶり臭味を飛ばして有ります。③10cmほどのいわし煮干しを削るには熟練した技術が必要です。経験10年以上の職人が均等な厚さに揃えて丁寧に仕事をしています。		

商品写真



出展企業紹介

出展企業名	(資)高福		
年間売上高	4億円	従業員数	26名(パート6名含む)
代表者氏名	高柳福良		
メッセージ	カツオ、イワシ、サバ等各種魚類の削り節をはじめ昆布、煮干し、素干し小えび等の乾物類の製造・販売を行っております。削り節はお客様のご要望の味に合わせた混合割合、削り形状をご提案致します。		
ホームページ	http://takafuku.ocnk.net/		
会社所在地	〒421-3214 静岡県静岡市清水区蒲原堰沢389-1		
工場所在地	〒421-3214 静岡県静岡市清水区蒲原堰沢389-1		
担当者	高柳真太郎	E-mail	takafuku1@air.ocn.ne.jp
TEL	054-385-4141	FAX	054-385-4124

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

原材料(鰹節)⇒水洗い⇒水漬け(1時間)⇒蒸煮(105℃25分)⇒放冷(常温3時間)⇒冷蔵保存(-5℃)⇒削り工程⇒ガス充填包装機⇒金属検知器(Fe0.6mm/Sus1.0mm)⇒目視検査⇒袋詰め⇒(ギフト:化粧箱詰)⇒ダンボール梱包⇒出荷



外観



内部・機械設備



各種梱包

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:一般生菌数、大腸菌群)	
衛生管理への取組	製造工程の管理	日報にて確認
	従業員の管理	作業時の手洗い、アルコール消毒義務
	施設設備と管理	防虫、防鼠外部委託
危機管理体制 【担当者・連絡先/記録】	高柳真太郎・054-385-4141/主商材365日間保存	

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。