



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	勝男-10		
最もおいしい時期	冬	賞味期限・消費期限	365日
主原料産地(漁獲場所)	鹿児島県	JANコード	4974538008011
内容量	花かつお18g×3/うず花22g×2	希望小売価格	1,080円/個
1ケースあたり入数	10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・ <input type="checkbox"/> 無
最低ケース納品単位	3ケース	ケースサイズ(重量)	縦×470mm 横×470mm 高さ×380mm (4.6kg)
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	
	30代以上の女性に人気の商品です。パッケージは50代以降の男性に印象が良いです。		
利用シーン(利用方法・調理例等)	うず花は鹿児島産かつお節を使用した風味豊かな商品で野菜・豆腐などにトッピングしてご使用下さい。花かつおは鹿児島産の荒本節を使用した原料で、出汁やトッピングにご使用下さい。		
商品特徴	大きいサイズでインパクトも特大のギフトセットです。『花かつお』と『うず花』が大容量で、ご家庭での各種お料理へのトッピングにご使用頂く十分な量がまかなえます。ノベルティや企業間の贈答品としてお使い頂けます。		

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="radio"/> 有 <input type="radio"/> 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。