



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	国産小粒3P納豆		
最もおいしい時期		賞味期限・消費期限	D+7
主原料産地(漁獲場所)	北海道	JANコード	4904917 000633
内容量	40g×3	希望小売価格	168円
1ケースあたり入数	12個	保存温度帯	10℃以下
発注リードタイム		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)	
認証・認定機関の許認可(商品・工場等)			
ターゲット	売り先	小売	
	納豆の味わいにこだわりを持つ層		
利用シーン(利用方法・調理例等)	朝食、夕食		
商品特徴	厳選された北海道産の小粒大豆を使用し、職人技で仕上げた逸品。こだわりの煙薫るたれが味わいを高めます。		

商品写真



出展企業紹介

出展企業名	(有)だいもんじ食品		
年間売上高	6,000万円	従業員数	11名
代表者氏名	齋藤 伸一		
メッセージ	だいもんじ食品は、福島を代表する納豆屋として昭和初期より納豆製造一筋に打ち込んでまいりました。「全国納豆鑑評会」において3回の受賞歴があり、味には自信があります。納豆の本当の美味しさ、伝統食品の素晴らしさを追求し創出し続けていきます		
ホームページ	http://www.li9.jp/web3/daimonjishokuhin/		
会社所在地	〒960-8068 福島県福島市太田町15-18		
工場所在地	〒960-8068 福島県福島市太田町15-18		
担当者	齋藤 伸一	E-mail	daimongi@maple.ocn.ne.jp
TEL	024-534-5363	FAX	024-534-5378

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

原料大豆→精選→洗豆→浸漬→蒸煮→接種→充填→発酵→冷蔵→熟成→包装→出荷



品質管理情報

商品検査の有無	(有)・無 (「有」の場合⇒検査項目:一般生菌、大腸菌群、黄色ぶどう球菌、放射能)	
衛生管理への取組	製造工程の管理	食品製造の設備及び器具の接触面を清潔維持管理をしています。
	従業員の管理	従業員の衛生管理維持の徹底を行っている。
	施設設備と管理	指定業者との定期的なメンテナンスを実施しています。
危機管理体制 【担当者・連絡先/記録】	担当:齋藤 伸一 TEL.024-534-5363	

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。