



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	金時生姜と桃のお酢		
最もおいしい時期	初夏～秋	賞味期限・消費期限	製造日より1年半
主原料産地(漁獲場所)	愛知県	JANコード	4562314326116
内容量	200ml	希望小売価格	1000円
1ケースあたり入数	20本	保存温度帯	常温
発注リードタイム	4営業日	販売エリアの制限	有 ・ 無
最低ケース納品単位	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦×330mm 横×250mm 高さ×270mm (10.5kg)
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	
	健康志向の20～50代女性・自然食やお酢・生姜に興味がある方		
利用シーン(利用方法・調理例等)	濃縮タイプのドリンクです。桃からできたお酢なので、桃の香りまろやか。水や炭酸、牛乳で2～3倍に割ってお飲みください。焼酎割りにも人気です。アイスクリームやヨーグルトにかけて。お酢がお好きな方はオンザロックでもいかがでしょうか。かき氷のシロップにもどうぞ。		
商品特徴	生姜は金時生姜一筋60年の愛知県木村農園の金時生姜。お酢は大正時代から続く老舗醸造酢メーカーの国産ピーチ酢を使用。生姜は皮ごと煮込むことで成分的にも優れ・香りもよく、味の大変濃い液を抽出し、お酢は時間と手間のかかる伝統的な製法で造ったまろやかで香り豊かなピーチ酢です。		

商品写真



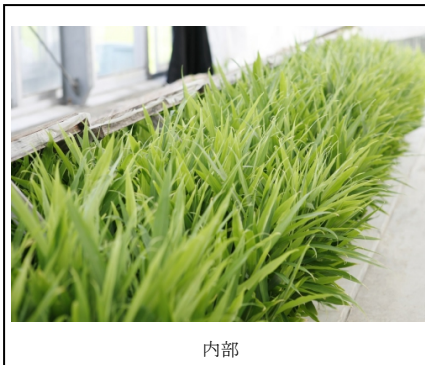
名称:清涼飲料水
 原材料名:金時生姜抽出液(国産)ビートグラニュー糖(国産)果実酢(ピーチ酢)(国産)果汁(りんご、レモン)(国産)
 内容量:200ml賞味期限:16.4.13 保存方法:直射日光を避け常温で保存 販売者:有限会社木村農園KK 愛知県稲沢市平和町須ヶ谷郷473番地 Tel0567-46-0228(代)

出展企業紹介

出展企業名	(有)木村農園		
年間売上高	7000万	従業員数	8名
代表者氏名	木村 憲政		
メッセージ	木村農園では金時生姜に魅せられ親子3代、半世紀にわたり栽培を続けてきました。その風味の良さと鮮やかな天然の赤い色。ご家庭では召し上がる機会の少ない金時生姜を多くの方に知って頂き、その風味を味わっていただきたいと思い販売をしております。生野菜の金時生姜はもちろん大好評の加工品も取り扱っております。粉末の金時生姜は冷え性の方にも口コミで人気の商品です。		
ホームページ	http://shougaya.com		
会社所在地	〒490-1301 愛知県稲沢市平和町須ヶ谷郷473		
工場所在地	〒490-1301 愛知県稲沢市平和町須ヶ谷郷473		
担当者	伊藤将弘	E-mail	info@shougaya.com
TEL	0567-46-0228	FAX	0567-46-3527

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

金時生姜とは日本の風土、水、土壌で確立された品種です。我が国独自の品種で、その栽培方法は他の生姜と大きく異なります。繰り返し同じ土壌で栽培するとその品質が低下してしまうため、一度使用した畑は約7年間栽培できません。それだけ、大地の栄養素を吸収しているとも言われています。一般の生姜と比べてかなり小さく、香りと辛味が大変強いことが特徴です。



品質管理情報

商品検査の有無	(有) ・ 無 (「有」の場合⇒検査項目:)	
衛生管理への取組	製造工程の管理	収穫毎にロット管理表に記入し分別整理し、品質に万全を期しています
	従業員の管理	入社時および半年に1回衛生管理教育を実施
	施設設備と管理	機械稼働前、後には全て洗浄・点検を行い年に数回専門家によるメンテナンスを受けています。
危機管理体制 【担当者・連絡先／記録】	生鮮品は上記ロット管理・加工品(弊社製造分)については事務所内で製造番号記入し保管・加工品(委託加工分)については菌検査表を含め3年保管危機管理者:伊藤将弘:090-4440-6524	