



The 40th International Food and Beverage Exhibition

FOODEX JAPAN 2015

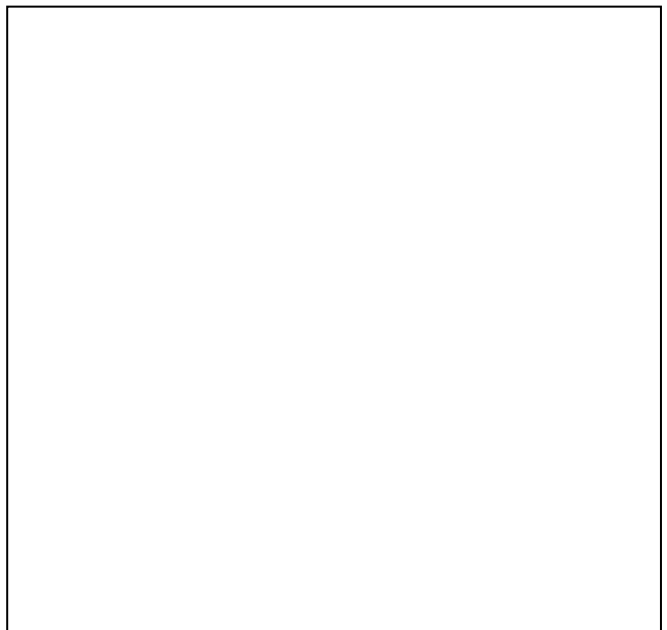


商談会シート(製品情報シート)

商品特性と取引条件

商品名	群馬県産小麦のカンパーニュ		
最もおいしい時期	通年	賞味期限・消費期限	
主原料産地(漁獲場所)	群馬県	JANコード	
内容量	試作段階	希望小売価格	未定
1ケースあたり入数	未定	保存温度帯	常温
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	未定	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	その他	
	パンの製造・販売を行っているベーカリーショップ・ホテル・道の駅などの飲食・小売店(およびベーカリーショップ創業予定者)を想定しています。		
利用シーン(利用方法・調理例等)	食事、おやつなど		
商品特徴	群馬県産小麦粉を100%使用し、香り付けに群馬県産のドライフルーツ(ブルーベリー・りんご)を活用した新しいパンです。石窯を知り尽くした弊社だからできる体にやさしいパンをご提案いたします。 グルテンの弱さなどから作るの難しいと言われている国産小麦100%のパンですが、石窯の特徴である輻射熱を活かして添加物をほとんど使用しなくてもふっくらと焼き上げることができます。		

商品写真



出展企業紹介

出展企業名	増田煉瓦(株)		
年間売上高	28,452万円	従業員数	15名
代表者氏名	増田晋一		
メッセージ	煉瓦で作られるピッツァ・パン用石窯の製造を中心に様々な事業を展開しています。石窯はお客様のあらゆるニーズに応えながら一つ一つ最初の設計の段階から最後の化粧まで手作りで仕上げます。材料にこだわり、世界中から窯に一番適した材料を取り入れて製造しています。他国と技術交流をし、常に最新技術を把握しながら事業を進めています。石窯の製造と販売の他には窯周辺道具の直輸入、ピッツァ技術研修などを実施しています。		
ホームページ	http://www.masudarenga.co.jp/bebrick/		
会社所在地	〒371-0841 群馬県前橋市石倉町4丁目18-11		
工場所在地	〒371-0841 群馬県前橋市石倉町4丁目18-11		
担当者		E-mail	info@masudarenga.co.jp
TEL	027-251-5824	FAX	027-251-4185

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

材料の準備→生地を作る→発酵→分割・丸め→ベンチタイム→成形→発酵→焼成→包装(梱包)



外観1



外観2



研修所

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	原材料の保管・管理 材料表による管理
	従業員の管理	衛生管理への意識教育(手洗い・励行・エプロン着用など)
	施設設備と管理	機械設備については弊社の技術担当がメンテナンスを行っている
危機管理体制 【担当者・連絡先/記録】	担当:増田、木村 TEL:027-251-5824	