



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	ひむか麴仕立て(焼酎もろみ漬)		
最もおいしい時期	通年	賞味期限・消費期限	冷凍 180日
主原料産地(漁獲場所)	宮崎県	JANコード	
内容量	500g	希望小売価格	
1ケースあたり入数		保存温度帯	-18℃
発注リードタイム	翌翌翌日	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	ホテル・宴会・レジャー	
		女性	
利用シーン(利用方法・調理例等)	フライパンで野菜と一緒に炒めたり、米粉をまぶして唐揚げにと、いろいろな調理方法が出来ると思います。日本食専門店での懐石、又は単品のメニューにおすすめです。懐石の一品か定食メニューがおすすめです。		
商品特徴	宮崎県唯一の地域資源である、ひむか麴(宮崎焼酎もろみ)に漬けて熟成した骨無し商品です。レンジでも簡単調理できるオンリーワンの商品です。ふっくらとした柔らかさを付加した新食感が特徴です。		

商品写真



出展企業紹介

出展企業名	榊水永水産		
年間売上高	800,000,000	従業員数	68名
代表者氏名	黒木隆一		
メッセージ	弊社は昭和24年の創業以来、お客様に満足していただける商品作りに邁進して参りました。お客様のご要望に対応しながら、新しい商品、より良い商品を提供できるよう社員一丸となり、加工技術の向上に努力しております。		
ホームページ	http://www.maruboshi.jp/		
会社所在地	〒889-0611 宮崎県東臼杵郡門川町尾末9083-1		
工場所在地	〒889-0611 宮崎県東臼杵郡門川町尾末9083-1		
担当者	甲斐重人	E-mail	s-kai@maruboshi.jp
TEL	0982-63-1032	FAX	0982-63-5775

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

九州近海どれの高鮮度の原料を、丹精込めて作っております。丸干しは、内臓の酸化を抑える為、低温（10℃）乾燥機を導入し、甘塩仕立ての製品づくりを心掛けています。「ひむかの唐人干し」で農林水産大臣賞を受賞した経緯もあります。又、産・官・学で研究開発した漬け床を使った「ひむか麴仕立て・シイラ、マダロ」はオンリーワンの新商品として注目されています。



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：生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、腸炎ビブリオ、 ）	
衛生管理への取組	製造工程の管理	製造工程図に沿って、危害分析を実施している。原料受け入れ台帳、製造日報、包装作業日報作成し記録して管理している。
	従業員の管理	従業員の基本ルールに基づき行動している。出勤前の健康管理、身だしなみ、工場入室時の衛生管理、作業中、作業後の注意事項を遵守している。
	施設設備と管理	工場内環境、保管設備、工場内設備に関して、細部にわたりチェック項目を定め管理している。害虫駆除については、専門業者（アース環境）に委託管理している。
危機管理体制 【担当者・連絡先／記録】	社内安全衛生管理規定の危機管理マニュアルに基づき行動する。総括安全衛生管理者を社長と定め、代理者に管理部長を選任し次の業務を行う。1)会社全般の安全衛生管理計画の決定2)従業員の危険または健康障害を防止する為の措置に関する事項3)労働災害の原因調査及び再発防止対策に関する事項4)その他、会社における安全衛生管理推進に関する事項 担当者：長友哲彦・・・0982-63-1032	