



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 | ふぐのオイル漬け「コンフ」 | | |
| 最もおいしい時期 | 通年 | 賞味期限・消費期限 | 製造日より180日 |
| 主原料産地(漁獲場所) | 山口県 | JANコード | 4582133199975 |
| 内容量 | 120g | 希望小売価格 | 850円 |
| 1ケースあたり入数 | 24個 | 保存温度帯 | 1℃～10℃ |
| 発注リードタイム | 5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×430mm 横×320mm 高さ×90mm (2.8kg) |
| 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 | |
| | | 30才以上の女性 | |
| 利用シーン(利用方法・調理例等) | ごはんのお供に、お酒のおつまみに、そのままお召し上がりください。また、麺類や飯類の具材や野菜との和え物などどんなジャンルの料理にもお使いいただけます。 | | |
| 商品特徴 | 旨みや風味を損なわず、保存性を上げるフランス料理の調理法「コンフィ」を用い、天然マフグの身をニンニク。唐辛子と一緒にオイルに漬け込み、蒸し上げています。 | | |

商品写真



原材料: マフグ、サラダ油、ニンニク、食塩、タカノツメ、調味料(アミノ酸)

出展企業紹介

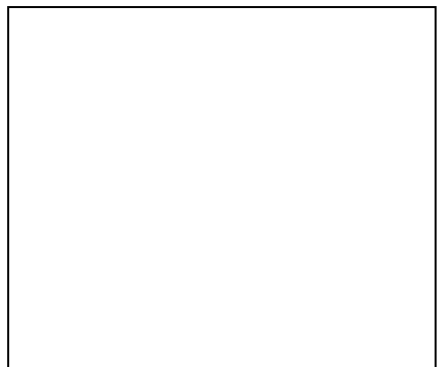
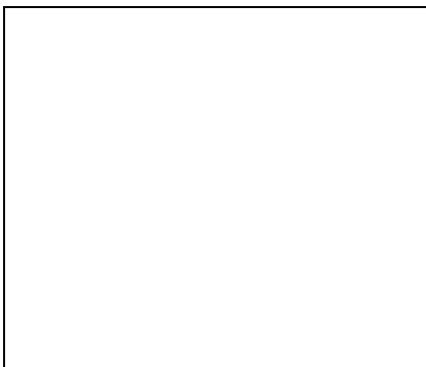
| | | | |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 出展企業名 | (株)イーエム | | |
| 年間売上高 | 176,000,000円 | 従業員数 | 15名 |
| 代表者氏名 | 宮武 宏史 | | |
| メッセージ | 大正12年創業のふぐ料亭「博多い津み」を営んでおります。ふぐ関連の商品を通して、多くの方にふぐの美味しさ・新しい魅力を知ってもらえるように取り組んでいます。「ミシュランガイド福岡・佐賀2014特別版」にて二ツ星を頂戴いたしました。 | |  |
| ホームページ | http://www.hakata-izumi.com/ | | |
| 会社所在地 | 〒812-0018 福岡県福岡市博多区住吉2-20-14 | | |
| 工場所在地 | 〒812-0018 福岡市博多区住吉2-20-14 | | |
| 担当者 | 宮武 宏史 | E-mail | info@hakata-izumi.com |
| TEL | 092-291-0231 | FAX | 092-281-1141 |

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

蒸したふぐの身を手作業でほぐす。ほぐした身をニンニク・タカノツメと一緒にオイルに漬け、フランス料理の保存調理法コンフィの製造工程を用い、低温で蒸し上げます。



外観



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:細菌検査) | |
| 衛生管理への取組 | 製造工程の管理 | 原材料受入、原材料下ごしらえ、加工、細菌処理、重量確認、箱詰、出荷の各工程で管理基準を設定しています。 |
| | 従業員の管理 | 健康管理、制服、髪、爪などの衛生面のチェックを行ってます。 |
| | 施設設備と管理 | 機械は使用前後に異常の有無のチェックを行ってます。毎日、洗浄殺菌を行い、清掃記録をつけています。 |
| 危機管理体制 【担当者・連絡先／記録】 | 社長以下各部署の責任者に連絡が入る体制を取っています。クレーム等は記録化し、社内で保存することに努めております。 | |