



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 | ふぐ唐揚げ | | |
| 最もおいしい時期 | 通年 | 賞味期限・消費期限 | 製造日より1年間 |
| 主原料産地(漁獲場所) | 福岡県 | JANコード | |
| 内容量 | 1kg | 希望小売価格 | 2,500円 |
| 1ケースあたり入数 | 1kg×10pc | 保存温度帯 | -18℃以下 |
| 発注リードタイム | 7日 | 販売エリアの制限 | 有・ <input type="checkbox"/> 無 |
| 最低ケース納品単位 | 1ケース | ケースサイズ(重量) | 縦×490mm 横×335mm 高さ×175mm (1.6kg) |
| 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 | |
| | | | |
| 利用シーン(利用方法・調理例等) | そのまま揚げて、お召し上がりください。 | | |
| 商品特徴 | 大正12年創業のふぐ老舗料亭「博多い津み」の秘伝のつけ汁に天然のシロサバグを漬け込んだ唐揚げです。 | | |

商品写真



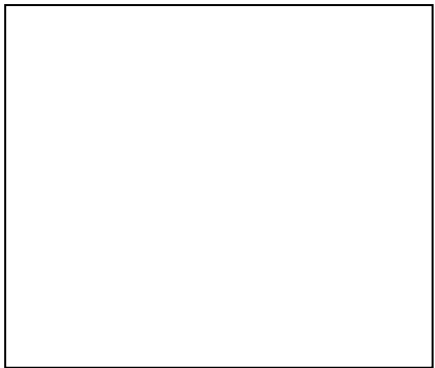
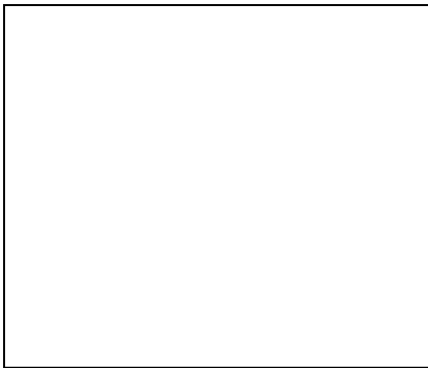
原材料:シロサバグ(福岡県産)、植物油、卵、小麦粉、でん粉、醤油、食塩、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、甘味料(サッカリンna、ステビア、甘草)、(原材料の一部に大豆を含む)

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。



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: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。 | | |