



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	博多い津み ふぐめし		
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)	福岡県	JANコード	4981356079093
内容量	125g	希望小売価格	500円
1ケースあたり入数	30個	保存温度帯	-18℃以下
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	2ケース	ケースサイズ(重量)	縦×460mm 横×300mm 高さ×100mm (4kg)
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	
利用シーン(利用方法・調理例等)	帯フィルム・紙箱を取り外し、電子レンジ500wで約2分30秒加熱し、お皿に盛りつけ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」の秘伝のふぐ出汁で炊き込んだ味ごはんです。		

### 商品写真



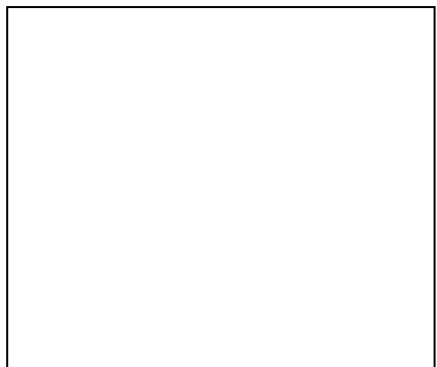
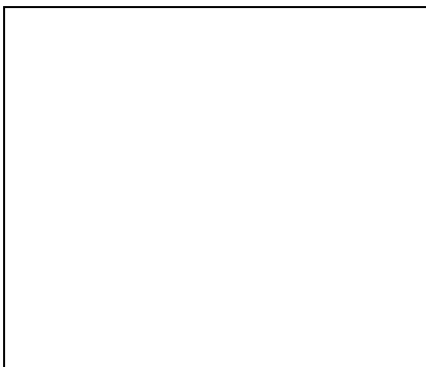
原材料:米(佐賀県産)、シロサバフグ(福岡県産)、ぶなしめじ(国産)、みつば、しょうが、植物油、発酵酸味液、醸造酢、食塩、澱粉分解物、清酒、昆布だし、白菜、ねぎ、醤油、みりん、昆布、カイワレエキス(原材料の一部に大豆・小麦を含む)

**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="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。	