



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	秋鮭スモークスライスサーモン		
最もおいしい時期	通年	賞味期限・消費期限	1年
主原料産地(漁獲場所)	北海道(枝幸)	JANコード	
内容量	80g/300g/1kg等	希望小売価格	ご相談の上
1ケースあたり入数	100P/50P/12P	保存温度帯	要冷凍(-18℃以下)
発注リードタイム	受注後翌々日納品	販売エリアの制限	有 ・ 無
最低ケース納品単位	1ケース以上	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	フードサービス	
	ベーグル、サンドイッチ等の具材としてフードサービス業様。少量パックを小売業様。おせち、オードブル等にも。		
利用シーン(利用方法・調理例等)	ベーグル、サンドイッチの具材として。おせち、オードブル等にも。特注でバラの花びらのように作ることも可能です。		
商品特徴	北海道枝幸港で水揚げされた、厳選された秋鮭を、燻製造り50年の匠が、50年の経験から最も魚介類のスモークに適した、燻材を使用し、素材の味を壊さないように塩、コショウ、砂糖のみで味付けし丹念にスモークしました(無添加商品です)		

商品写真

--	--

出展企業紹介

出展企業名	東日本フーズ(株)		
年間売上高		従業員数	
代表者氏名	代表取締役 桑原 光男		
メッセージ	北海道札幌の本社、工場(北海道)から、全国のお客様にこだわりの商品を提供しております。また、本社に併設小売店舗「ミニ大通食品館」を設けこだわりの商品の小売販売も開始致しました		
ホームページ	http://umakamon-search.area9.jp/category/0185221.html		
会社所在地	〒060-0004 北海道札幌市中央区北4条西16丁目1 テルウェル札幌第2ビル1F		
工場所在地	北海道		
担当者	桑原 光隆	E-mail	hnf_kuwamitsu@r3.dion.ne.jp
TEL	011-643-7637	FAX	011-643-7717

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

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		
	従業員の管理		
	施設設備と管理		
危機管理体制 【担当者・連絡先/記録】			