



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	伊勢ひじきたっぷり！！味がしみるこんにやく		
最もおいしい時期	通年	賞味期限・消費期限	120日
主原料産地(漁獲場所)	国産	JANコード	4978608000790
内容量	160g	希望小売価格	172
1ケースあたり入数	20	保存温度帯	常温
発注リードタイム	受注翌日出荷	販売エリアの制限	有 ・ 無
最低ケース納品単位	3ケース単位	ケースサイズ(重量)	縦×355mm 横×260mm 高さ×100mm (5kg)
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	
	容・健康志向のある女性、ダイエットを意識している男性(中高年)		
利用シーン(利用方法・調理例等)	加熱するとひじきが柔らかくなり、旨みがさらに引き出されるため、おでんや煮物・炒めものなどにご利用下さい。またそのままさしみとしてもご利用いただけます。地味なこんにやくのイメージを払拭できる楽しいこんにやくです。		
商品特徴	こんにやくの生地に「伊勢ひじき」を練り込み、製法にもこだわり、生地に気泡を取り込ませながら練り上げる「ばた練り製法」、釜で成型されたこんにやくを炊き上げる「釜炊きあく抜き製法」を用い、食感よく仕上げました。こんにやくの食感を邪魔しないよう伊勢ひじきは比較的細かいものを使用しています。粉末ひじきではないので外観も白と黒のコントラストがきれいでひじきがたっぷり入っているのがよくわかります。		

### 商品写真



**出展企業紹介**

出展企業名	(有)牧野商店		
年間売上高	70,000,000	従業員数	5名
代表者氏名	牧野 順一		
メッセージ	明治17年に創業。約130年の歴史を持つ老舗のこんにやくメーカーです。国内産原料を使用し、昔ながらの伝統的製法で味と品質を守り続けております。さらに三重県の様々な地域資源を活用したこんにやくの開発に力を入れ、地域資源活用事業計画にも取り組んでいます。食感・味しみがよく、水洗いのみで使用できる多種多様なこんにやく製品をより多くの方々に食して頂けるよう積極的にPR活動をしています。		
ホームページ	http://www.makino-sh.com/		
会社所在地	〒519-2144 三重県松阪市八太町480		
工場所在地	〒519-2144 三重県八太町480		
担当者	牧野 晋弥	E-mail	makinosh@poplar.ocn.ne.jp
TEL	0598-29-2206	FAX	0598-29-1303

**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**

弊社では、昔ながらの「ばた練り」を多用しています。これはこんにやく生地に気泡を取り込ませながら少量ずつ丹念に練り上げていくもので、食感・味しみともにより製品に仕上がります。さらに成型されたこんにやくを大釜で炊き上げあく抜きして仕上げていますので、こんにやく特有の臭いも少なく水洗いのみですぐに食べることが出来ます。また弊社独自の製法で優しい食感に仕上げた生造り蒟蒻は特に好評です。



**品質管理情報**

商品検査の有無	(有)・無 (「有」の場合⇒検査項目:栄養分析、一般細菌検査、大腸菌群検査)	
衛生管理への取組	製造工程の管理	製造記録(殺菌時間、製造数量、賞味期限)温度管理(水温・殺菌・炊き上げ)
	従業員の管理	健康管理チェックシートの記載、検便実施
	施設設備と管理	製造機械チェック・メンテナンス
危機管理体制【担当者・連絡先/記録】	牧野晋弥(090-9172-8557)/商品名・製造日・賞味期限・製造数量の記録	