



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	広島菜漬		
最もおいしい時期	通年	賞味期限・消費期限	賞味期限25ヶ月間
主原料産地(漁獲場所)	日本	JANコード	4979649348667
内容量	1kg	希望小売価格	オープン
1ケースあたり入数	10P	保存温度帯	要冷凍(-20℃以下で保存)
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	3ケース	ケースサイズ(重量)	縦×328mm 横×400mm 高さ×255mm (14kg)
認証・認定機関の許認可(商品・工場等)	その他、(JAS認定工場、食品衛生優良施設厚生労働大臣表彰受賞工場)		
ターゲット	売り先	商社・卸	
	香の物に目新しさを求められる方、メニューに地域色を打ち出したい方		
利用シーン(利用方法・調理例等)	適当な大きさにカットしてお召し上がりください。ご飯のお供、お酒の肴に最適です。緑色が鮮やかな広島菜の葉の部分をおにぎりに巻いたり、巻き寿司の海苔代わりに使用する事もできます。根元に近い部分は細かく刻んで混ぜご飯やパスタの具材にもご利用いただけます。		
商品特徴	広島名産の広島菜は、鮮やかな緑色の大きな葉でわさびに似た特有の風味を持つ野菜です。その特徴を生かし昆布の優しい旨みが効いたシンプルな塩漬に仕上げました。ホールタイプなので加工に汎用性があります。例えば葉の部分の部分を海苔代わりにおむすび、巻き寿司もご利用頂く等、そのまま香の物としてだけでなく、料理の食材としてもご利用頂けます。着色料、保存料は使用しておりません。		


商品写真



広島菜漬(国産) 冷凍 ホール

品名	塩漬
原材料名	広島菜、こんぶ、とうがらし、漬け原材料【食塩】、調味料(アミノ酸)、酸味料、香料
原料原産地名	国産(広島菜、こんぶ)
内容量	1kg
賞味期限	16.12.01
保存方法	要冷凍(-20℃以下で保存して下さい)
製造者	株式会社 山豊 広島市安佐南区沼田町伴79-2 フリーダイヤル 0120-311238

出展企業紹介

出展企業名	(株)山豊		
年間売上高	142000万円(2013年度)	従業員数	118人
代表者氏名	山本千曲		
メッセージ	広島名産「広島菜漬」の加工を中心に、農産物漬物、惣菜を製造販売しております。「食文化の伝承と創造にチャレンジ」という経営ビジョンを掲げ、「広島魁」の精神で、他社に類を見ない製品づくりを心がけております。平成26年度食品衛生優良施設厚生労働大臣表彰を受賞し、JAS認定工場、広島県食品自主衛生管理認証取得工場で、安心安全の製品づくりに精進しております。		
ホームページ	http://www.hiroshimana.com		
会社所在地	〒731-3196 広島県広島市安佐南区伴東町79-2		
工場所在地	〒731-3196 広島県広島市安佐南区沼田町伴 79-2		
担当者	梶川 誉洋	E-mail	sales@yamatooyo.co.jp
TEL	082-848-7778	FAX	082-848-2334

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

製造工程の要所(調味液の調製、加熱殺菌工程など)で記録を残し、トレースが確認できる体制を整備しています。金属検出機、X線異物検出装置を設置し、特に危害の高い硬質異物(特に石、ガラスなど)を除去します。衛生管理、製造工程についてマニュアルを社内ルールとして整備し、それらの定期的な改訂を行い、ルールが形骸化しないように努めています。



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: pH、塩分、Bx)		
衛生管理への取組	製造工程の管理	品質管理部を設置し、原料の受け入れ管理、異物混入防止の管理、調味液の管理、包装・充填管理、製品重量の管理、加熱殺菌の管理、出荷の管理などを実施しています。	
	従業員の管理	定期的な健康診断、検便検査、品質教育などを実施しております。	
	施設設備と管理	低温漬け込み棟、チラー水、電解次亜水供給装置、回転式自動充填装置、金属検出機、X線異物検出装置等を設置し、洗浄・メンテナンスの手順及び記録を整備しています。	
危機管理体制 【担当者・連絡先/記録】	社長をトップとする緊急会議が招集され、スピード感ある対応を実施します。連絡先: 082-848-7778		