



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	広島菜キムチ		
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
主原料産地(漁獲場所)	日本	JANコード	4979649352442
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×325mm 横×400mm 高さ×280mm (10.5kg)
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	
	食品に目新しさを求められる方		
利用シーン(利用方法・調理例等)	そのままご飯やお茶漬のお供に、またお酒の肴としてお召し上がり頂けます。また料理の食材として、炒め物、鍋物、オムレツ、餃子、ハンバーグ、チヂミ、鉄板焼などの味付にご利用頂けます。料理に彩りと食感のアクセントを加えて頂く事ができます。		
商品特徴	広島名産のお漬物「広島菜漬」を唐辛子のパンチが効いた和風キムチに仕上げました。味付に、広島名産の調味料かき醤油や、広島県産唐辛子、また国産の魚粉を使用しております。白菜キムチとは違った存在感のある食感、風味をお楽しみ頂けます。また冷凍品特有のドリップが少なく、広島菜の食感が保たれています。合成着色料、保存料は使用しておりません。		

商品写真



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おります。



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		