



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	豊熟発酵黒大蒜 青ラベル		
最もおいしい時期	通年	賞味期限・消費期限	12ヶ月
主原料産地(漁獲場所)	青森県	JANコード	4562299252011
内容量	1個	希望小売価格	648円(税込)
1ケースあたり入数	30個	保存温度帯	常温
発注リードタイム	5日	販売エリアの制限	有・ <input type="checkbox"/> 無
最低ケース納品単位	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦×240mm 横×160mm 高さ×200mm (1.8kg)
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	
	虚弱体質又は健康志向の方など		
利用シーン(利用方法・調理例等)	皮をむいて、そのまま1日1片から2片を目安にお召し上がりください。餃子やハンバーグに混ぜると、味にコクが増しておいしくいただく事も出来ますし、刻んで野菜サラダに混ぜて食しても美味しく召し上がれます。		
商品特徴	豊熟発酵黒大蒜は生ニンニクの成分である強い刺激臭(アリシン)の成熟中に分解され、においを気にせず、にんにくを美味しく食べる事が出来ます。食味としては、ドライフルーツのような甘みと独特の食感が味わえます。青ラベルのお徳用袋入りパックも御座います。		

### 商品写真



このシートは農林水産省 フード・コミュニケーション・プロジェクトにて展示会での商談に必要な商品・企業情報項目を抽出したシートです。フード・コミュニケーション・プロジェクトについては <http://www.food-communication-project.jp/intro/index.html> をご覧ください。

出展企業紹介

出展企業名	(株)スパン・ライフ		
年間売上高	1500万円	従業員数	10名
代表者氏名	戸田 宇吉		
メッセージ	スパンライフでは独自の熟成方法を開発、キメの細かい黒にんにくの製造が可能となりました。にんにくの中心部までしっかり熟成することにより臭いの元を分解し、臭いや胃へのダメージを気にせずに食育食感で食べられる、美味しい黒にんにくを作ることになりました。		
ホームページ	<a href="http://www.spanlife.net">http://www.spanlife.net</a>		
会社所在地	〒039-1103 青森県八戸市大字長苗代字中坪105番地		
工場所在地	〒039-1103 青森県八戸市大字長苗代字中坪105番地		
担当者	東本 匡史	E-mail	info@spanlife.net
TEL	0178-20-3021	FAX	0178-28-5916

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

豊熟黒大蒜は、青森県田子産の福地ホワイト六片種を原料に使用しています。にんにくの生育に恵まれた気候と風土の中、生産農家の方々が一つ一つ丁寧に育てたにんにくを熟成させることで「豊熟」の名にふさわしい黒にんにくが出来上がります。  
 特許取得 第4907477号(製造方法)  
 特許取得 第5525030号(製造機械)



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:一般生菌、大腸菌・大腸菌群)	
衛生管理への取組	製造工程の管理	社内規定に基づき対応(材料入荷時の目視検査、作業台、器具などの消毒)
	従業員の管理	健康管理、手洗い、消毒、殺菌の励行。清潔な身だしなみ
	施設設備と管理	使用器具、機械の洗浄、消毒。整理、整頓、清掃、清潔の徹底
危機管理体制 【担当者・連絡先/記録】	東本 匡史 0178-20-3021 製造管理記録 衛生管理記録	