



The 40th International Food and Beverage Exhibition

FOODEX JAPAN 2015

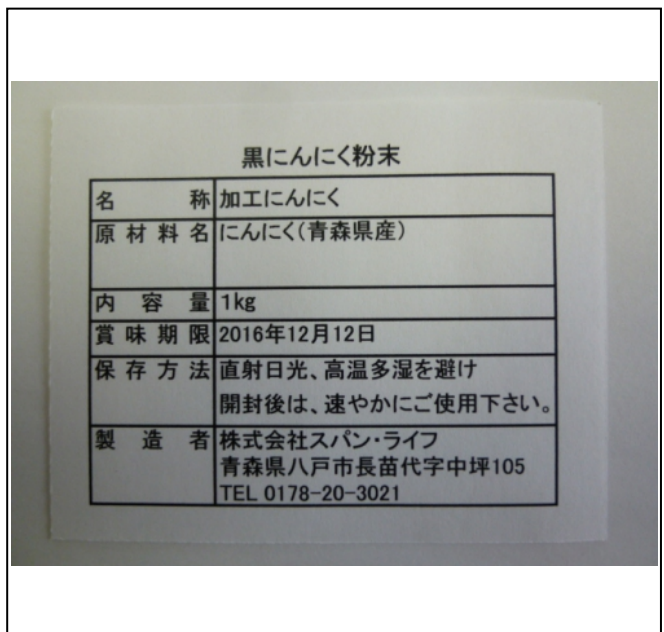


商談会シート(製品情報シート)


商品特性と取引条件

商品名	黒にんにく粉末 1kg		
最もおいしい時期	通年	賞味期限・消費期限	2年
主原料産地(漁獲場所)	青森県	JANコード	4562299251069
内容量	1kg(1袋)	希望小売価格	21,600円(税込)
1ケースあたり入数	8袋	保存温度帯	常温
発注リードタイム	7日	販売エリアの制限	有 ・ 無
最低ケース納品単位	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦×500mm 横×260mm 高さ×230mm (9.0kg)
認証・認定機関の許認可(商品・工場等)			
ターゲット	売り先	商社・卸	
	業務用原材料として取扱い出来るところ		
利用シーン(利用方法・調理例等)	当社の黒にんにく粉末は、様々な商品に利用可能です。粉末は飲料、スープ、加工食品などに混ぜたり等、幅広い利用が出来ます。		
商品特徴	当社の黒にんにく粉末は、添加物を含まない純度100%の黒にんにく粉末です。風味と栄養成分を損なわない様に、当社豊熟発酵黒大蒜をそのまま冷却減圧乾燥して粉末にしました。		

商品写真



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	http://www.spanlife.net		
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	(有)・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	