



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	広島かき飯の素		
最もおいしい時期	冬期	賞味期限・消費期限	製造後12ヶ月
主原料産地(漁獲場所)		JANコード	4902799760218
内容量	130g	希望小売価格	600円(税抜)
1ケースあたり入数	15個×4	保存温度帯	常温
発注リードタイム	4営業日	販売エリアの制限	有・ <input type="checkbox"/>
最低ケース納品単位	15	ケースサイズ(重量)	縦×318mm 横×265mm 高さ×430mm (kg)
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	
	化学調味料無添加に拘る方。		
利用シーン(利用方法・調理例等)	2合の御飯に対し1袋を入れて炊飯。		
商品特徴	①広島牡蠣の煮汁を使用 ②隠し味に特殊製法を駆使した牡蠣パウダーを使用 ③天然素材に拘って仕上げた自然の旨味		

商品写真



名称:炊き込みご飯の素
 原材料名:牡蠣、野菜(人参、筍)、米発酵調味料、醤油、椎茸、オイスターソース、水あめ、魚介エキス、昆布エキス、(原材料の一部に小麦、大豆、さばを含む)

出展企業紹介

出展企業名	丸徳海苔(株)		
年間売上高		従業員数	47名
代表者氏名	濱野徳之		
メッセージ	弊社では特許を取得した「海苔自動火入れ乾燥ライン」をはじめ、積極的に先端技術を導入しています。2007年には、「広島県食品自主衛生管理認証」を受けました。2008年には、広島市初となる農林水産省、経済産業省「地域産業資源活用事業計画」の認定を受け、海苔の加工技術を活かした様々な「ご当地味付け海苔」の商品開発に取り組んでいます。今後もさらなる商品開発に励んでいく予定です。		
ホームページ	http://marutokunori.jp/		
会社所在地	〒733-0833 広島県広島市西区商工センター7丁目1-40		
工場所在地	〒733-0833 広島県広島市西区商工センター7丁目1-40		
担当者	大橋 信男	E-mail	n-oohashi@e-marutoku.com
TEL	082-277-3838	FAX	082-277-3845

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



焼きのり製造中



味のりパック製造中

品質管理情報

商品検査の有無	有 ・ 無 (「有」の場合⇒検査項目:)	
衛生管理への取組	製造工程の管理	
	従業員の管理	
	施設設備と管理	
危機管理体制 【担当者・連絡先/記録】		