



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 | ぶち旨!!広島カレールウ | | |
| 最もおいしい時期 | 夏期 | 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 | 4902799782012 |
| 内容量 | 150g | 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個 | 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 | |
| | 拘りのカレーを愛する方。安心・安全なカレールウを使ったレシピを求める方。 | | |
| 利用シーン(利用方法・調理例等) | 例(カタログ参照):ヘルシー豆カレー、カレー風味タコライス他 | | |
| 商品特徴 | ①広島かきを煮込んで作ったオイスターソースを使用 ②着色料・保存料・化学調味料未使用 ③隠し味に広島レモン、粉末海苔を使用 | | |

商品写真



名称:カレールウ(フレックタイプ)
 原材料名:小麦粉、食用油脂(ラード、バーム)、野菜(玉ねぎ、トマト、にんにく、生姜)、食塩、カレー粉、粗糖、りんご、オイスターソース、ポークエキス、酵母エキス、ガラムマサラ、レモン果汁、のり(原材料の一部に豚肉、大豆、サバを含む)
 内容量:150g
 賞味期限:枠外上部記載
 保存方法:直射日光・高温多湿を避けて保存

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】 | | |