



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	あみえび醤油		
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)	山形県 庄内浜	JANコード	4528854000312
内容量	120ml	希望小売価格	800円(税抜)
1ケースあたり入数	24本	保存温度帯	常温
発注リードタイム	3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)	
認証・認定機関の許認可(商品・工場等)			
ターゲット	売り先	ホテル・宴会・レジャー	
	食へのこだわりのある方、プロの料理人、主婦		
利用シーン(利用方法・調理例等)	少量入れるだけで、煮物・焼きそば・パスタなど和洋中間わず、どんな料理にも使うことができ、いつもの料理の味がぐんと深まります。		
商品特徴	北前船により伝えられ、庄内浜の伝統保存食品となった「秘伝のたれ」を庄内浜で水揚げされる「こあみ(あみえび)」で造りました。「こあみ(あみえび)」で造られた日本で唯一の発酵食品です。今までの魚醤では出せない旨味が凝縮され、アミノ酸やGABA・タウリンが豊富に含まれ体にも優しい無添加商品です。		

商品写真



出展企業紹介

出展企業名	新栄水産(有)		
年間売上高	9億	従業員数	14名
代表者氏名	高橋 精一		
メッセージ	「地産地消」とは地域で生産された農林水産物を、その生産された地域内において消費する取組みの事です。それは食料自給率の向上や、直売所や加工による「6次産業化」にもつながるものとしても期待されています。この取組みで、疲弊した地元・酒田の漁業に活気を取り戻すべく日々奮闘しています。		
ホームページ	http://www.shinei-suisan.com/		
会社所在地	〒998-0838 山形県酒田市山居町二丁目14-22		
工場所在地	〒998-0838 山形県酒田市山居町二丁目14-22		
担当者	高橋 慶充	E-mail	maruken@shinei-suisan.com
TEL	0234-21-2755	FAX	0234-21-2766

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

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	衛生管理者を置き、衛生管理に努めている。品質に問題があった場合は迅速に原因解明や品質向上でできる管理体制を整えている。
	従業員の管理	衛生管理者が指導を行い、作業員の衛生面に対する知識の向上に力を入れている。
	施設設備と管理	定期的に機械・設備のメンテナンスを行い、異常があった場合のメーカーサポート体制を整えている。
危機管理体制 【担当者・連絡先/記録】	担当者 高橋 精一 連絡先 0234-21-2755	