



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	SHIRODASHI		
最もおいしい時期	通年	賞味期限・消費期限	1年
主原料産地(漁獲場所)		JANコード	4528854000909
内容量	270ml	希望小売価格	760円(税抜)
1ケースあたり入数	20本	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 ・ 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	
	食材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)	お好みで薄めてお使い下さい。 (目安) 【うどん】本品1:水6【おでん】本品1:水6~8【鍋物】本品1:水7 【野菜の煮物】本品1:水5~8		
商品特徴	食材や風味や色をそのまま活かす「日本料理」を作るために必要な「白だし」に、弊社で商品開発した発酵食品「あみえび醤油(魚醤)」を加え、素材の風味をより引き出しコクを出してくれる商品です。		

### 商品写真



- 名称 つゆ(希釈用)
- 原材料名 食塩、しょうゆ(本醸造)、みりん、砂糖、還元水あめ、煮干し、清酒、昆布エキス、魚醤、かつお節、酵母エキス、乾しいたけ、焼きとび魚、醸造酢、酒精、(原材料の一部に小麦、エビ、大豆を含む)
- 内容量 270ml
- 賞味期限 枠外下部に記載
- 保存方法 高温、直射日光を避け常温で保存してください。
- 使用方法 正面右側に記載
- 販売者  
新栄水産有限公司 NR  
山形県酒田市山居2-14-22
- お客様相談窓口 ☎0234-21-2755  
※開栓後は密栓し、できるだけ冷蔵庫で

**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。 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期待されています。 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	