



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	<葉流香> 鮎空煎(あゆくいる)6尾		
最もおいしい時期	通年	賞味期限・消費期限	製造より120日
主原料産地(漁獲場所)	日本	JANコード	458024951069
内容量	6尾	希望小売価格	540円
1ケースあたり入数	30袋	保存温度帯	常温
発注リードタイム	一週間	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×32.5mm 横×40.0mm 高さ×22.5mm (1kg)
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	
	お子様からシニアまで、男女問わず 特に、お酒好きなシニア層向け		
利用シーン(利用方法・調理例等)	食べきりサイズの小鮎のおつまみ。丸ごと食べられるので、カルシウムたっぷりのお子様のおやつにも最適です。このまま熱燗に入れれば、骨酒風にお楽しみ頂けます。		
商品特徴	「鮎空煎(あゆくいる)」は、岐阜を代表する鮎を、新しい姿と味でお楽しみ頂ける商品。小鮎を高温の空気で煎ることで旨味を凝縮した、軽い口当たりの大人の肴です。鮎特有のほろ苦さと香ばしさをお楽しみ下さい。原材料は国産の小鮎と塩のみ。添加物は一切使用していません。		

### 商品写真



### まるごと鮎のおつまみ

高温の空気で煎ることで、鮎独特のほろ苦さと香ばしさを軽い口当たり仕上げてました。

《オススメのお召し上がり方》

- ◎そのまま、さくさくお召し上がり下さい。
- ◎お茶漬けに入れて鮎茶漬け  
市販のお茶漬けをご飯にかけ、その上から鮎空煎をばりばり砕いてのせ、熱々のお茶をかければ出来上がり
- ◎熱燗が香ばしい骨酒風に  
熱々の熱燗に鮎空煎をそのまま入れるだけ

商品名	鮎空煎(鮎くいる)	保存方法	直射日光・高温多湿を避けて、開封後はお早めにお召し上がり下さい。
名称	魚介乾製品		
原材料名	鮎(国産)、食塩	製造者	有限会社マグリーンフ 岐阜県関市平賀町5-21 TEL:058-371-6630
内容量	6尾		
賞味期限	枠外に表示		

http://haluca.magleaf.co.jp Email:haluca@magleaf.co.jp




袋: PE.OPP




4 580249 510691

**出展企業紹介**

出展企業名	(有)マグリーフ		
年間売上高	3,000万円	従業員数	3
代表者氏名	増永 朗		
メッセージ	岐阜の伝統食に使用される朴葉を主体とした葉製品を製造・販売しております。岐阜の魅力をもっと知って頂くため、鮎の加工に着手し、昨秋商品化することが出来た新商品です。鮎の旨味が凝縮された逸品ですので、是非ご賞味ください。		
ホームページ	http://haluca.magleaf.co.jp		
会社所在地	〒501-3821 岐阜県関市平賀町5-21		
工場所在地	〒501-3821 岐阜県関市平賀町5-21		
担当者	板津由加里	E-mail	konoha@magleaf.co.jp
TEL	0575-25-1253	FAX	0575-24-6333

**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**

小鮎(冷凍)を流水解凍→解凍した小鮎を塩水溶液に浸す→水揚げして、金網に並べる→高温乾燥機で焼成・乾燥→乾燥完了後、乾燥機の中で自然冷却



高温乾燥機

**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	ロットごとに、目視・官能検査 定期的に岐阜県公衆衛生検査センターに提出検査
	従業員の管理	手洗い、服装、帽子、手袋の着用徹底
	施設設備と管理	金網・器具洗浄、清掃、乾燥器内部の洗浄
危機管理体制 【担当者・連絡先／記録】	緊急時連絡先 有限会社マグリーフ 増永 朗 080-5130-6630PL保険加入	