



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> 燻り鮎 5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	458024951071
内容量	5尾	希望小売価格	864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。チーズと一緒にワインのお供にぴったりです。		
商品特徴	「燻り鮎」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。熟成鮎を桜のチップでスモークした、香り豊かな大人の肴です。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



芳醇な鮎のおつまみ

低温の空気でじっくり煎ることで、鮎の旨味をぎゅっと凝縮。さらに燻製で香りづけし、噛むほどに広がる鮎独特のほろ苦さと濃厚な旨味と香りをご堪能ください。

おすすめのお召し上がり方

- ◎袋から出して、そのままお召し上がり下さい。 朴葉の上で炙る様子を動画でご覧頂けます!!
- ◎チーズと一緒に、ワインのお供にどうぞ。
- ◎フライパンで、小鮎を軽く炙ってお召し上がり下さい。




商品名	燻り鮎	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:0575-25-1253
内容量	5尾		
賞味期限	枠外に表示		

<http://haluca.magleaf.co.jp>

Email: haluca@magleaf.co.jp




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 (農林水産物の場合は、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	