



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	気仙沼完熟牡蠣のオイスターソース		
最もおいしい時期	通年	賞味期限・消費期限	製造から180日
主原料産地(漁獲場所)	宮城県気仙沼市	JANコード	4515989000706
内容量	160g	希望小売価格	900円(税抜)
1ケースあたり入数	24個	保存温度帯	常温
発注リードタイム	2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)	縦×380mm 横×260mm 高さ×100mm (8.6kg)
認証・認定機関の許認可(商品・工場等)	その他、(第24回農林水産大臣賞受賞)		
ターゲット	売り先	小売	
	20代から60代の女性		
利用シーン(利用方法・調理例等)	パスタや、肉料理の隠し味に使用したり、地元料理では焼きおにぎりや、卵焼きなどのレシピもあります。【別添レシピあり】		
商品特徴	一年に一度だけ卵を持つ前の特別なシーズンに取れた栄養素がたっぷり含まれた新鮮で貴重な牡蠣を100%使用し新鮮なまま酵素分解させ、牡蠣の身をまるごとエキスにした後、化学調味料無添加の調味料にて味を調え風味豊かなオイスターソースに仕上げました。		

### 商品写真




**出展企業紹介**

出展企業名	榊石渡商店		
年間売上高	38000万	従業員数	30人
代表者氏名	石渡正師		
メッセージ	海の恵みを大切に、食文化を豊かに創造するふかひれの石渡		
ホームページ	<a href="http://www.ishiwatashoten.co.jp/">http://www.ishiwatashoten.co.jp/</a>		
会社所在地	〒988-0141 宮城県気仙沼市松崎柳沢228-107		
工場所在地	〒988-0141 宮城県気仙沼市松崎柳沢228-107		
担当者		E-mail	dai.909@ishiwatashoten.co.jp
TEL	0226-22-1893	FAX	0226-23-8636

**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**

レトルト殺菌釜常設



工場外観



レトルト殺菌工程



出荷検品作業

**品質管理情報**

商品検査の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 ・ <input type="checkbox"/> 無                 (「有」の場合⇒検査項目:細菌試験、恒温試験など)	
衛生管理への取組	製造工程の管理	製造部門責任者で各工程のマニュアルに基づき管理
	従業員の管理	製造部責任者を配置(毎朝朝礼時に注意喚起)
	施設設備と管理	製造部門に食品衛生責任者を配置、品質管理部門より衛生チェックあり
危機管理体制 【担当者・連絡先/記録】	石渡久師/090-4634-4496PL保険加入済み(三井住友海上火災保険株式会社)、レトルト殺菌温度管理表の記録	

このシートは農林水産省 フード・コミュニケーション・プロジェクトにて展示会での商談に必要な商品・企業情報項目を抽出したシートです。フード・コミュニケーション・プロジェクトについては <http://www.food-communication-project.jp/intro/index.html> をご覧ください。