



The 40th International Food and Beverage Exhibition

# FOODEX JAPAN 2015

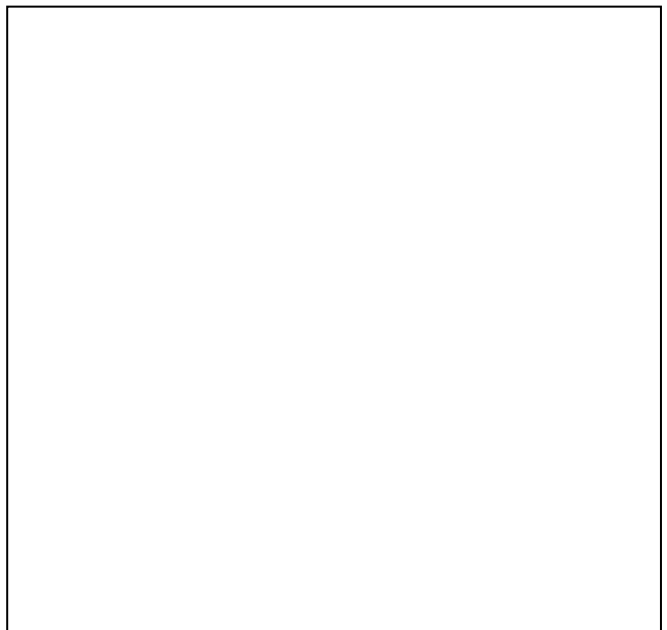
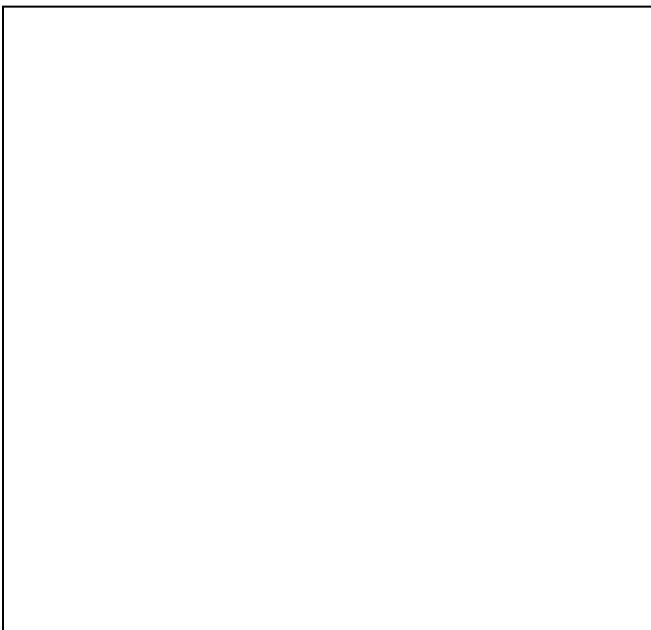


## 商談会シート(製品情報シート)


### 商品特性と取引条件

商品名	新あおしまくん(酵素剥離によるみかんのシロップ漬け)		
最もおいしい時期	春・夏	賞味期限・消費期限	1年
主原料産地(漁獲場所)	静岡県三ヶ日町	JANコード	
内容量	700g(果肉)	希望小売価格	1,400
1ケースあたり入数	20	保存温度帯	冷暗所にて常温
発注リードタイム	1週間	販売エリアの制限	有 ・ 無
最低ケース納品単位	1箱	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		
利用シーン(利用方法・調理例等)			
商品特徴			

### 商品写真



**出展企業紹介**

出展企業名	(株)アグリサポートみっかび		
年間売上高	250百万円 (H25年度)	従業員数	12名
代表者氏名	代表取締役 後藤 善一		
メッセージ	豊かな自然に恵まれた三ヶ日で、弊社は、農畜産物の加工・販売を手がけています。このたび、温暖で豊かな自然に恵まれて育った三ヶ日みかんを、酵素処理して外皮・内皮を剥離したシロップ漬けをご案内します。また、他にもネピュレ株式会社にて製造した三ヶ日みかんネピュレ等多数、新商品をご提案致します。		
ホームページ	<a href="http://www.mikachanfarm.jp/">http://www.mikachanfarm.jp/</a>		
会社所在地	〒431-1414 静岡県浜松市北区三ヶ日町三ヶ日885		
工場所在地	〒431-1414 静岡県浜松市北区三ヶ日町三ヶ日885		
担当者	吉田 浩幸	E-mail	mikachan@aroma.ocn.ne.jp
TEL	053-525-3113	FAX	053-524-3888

**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**

なつたみかんでなく創ったみかんです。理由は、収穫後の寒い時期から土作り・施肥・摘蕾・摘果・防除等、1年間手間隙かけて三ヶ日みかんを美味しく栽培しています。このみかんを青果販売・加工販売しています。新たな商品も多数展示・試食提供致しますので、是非ご利用下さい。

--	--	--

**品質管理情報**

商品検査の有無	<input checked="" type="radio"/> 有 ・ <input type="radio"/> 無 (「有」の場合⇒検査項目:細菌検査、栄養成分分析)		
衛生管理への取組	製造工程の管理		
	従業員の管理		
	施設設備と管理		
危機管理体制 【担当者・連絡先/記録】			