



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	無添加野沢菜		
最もおいしい時期	通年	賞味期限・消費期限	常温240日
主原料産地(漁獲場所)	長野県	JANコード	4957101301931
内容量	220g	希望小売価格	600円(税別)
1ケースあたり入数	24	保存温度帯	常温
発注リードタイム	3~5営業日	販売エリアの制限	有・ <input type="checkbox"/> 無
最低ケース納品単位		ケースサイズ(重量)	縦×375mm 横×390mm 高さ×205mm (11.3kg)
認証・認定機関の許認可(商品・工場等)	その他、(JAS認定工場)		
ターゲット	売り先	小売	
		30~60代・男女	
利用シーン(利用方法・調理例等)	お茶請けやご飯のおともにも最適です。		
商品特徴	弊社独自の野沢菜生産者組合「野芹会」の皆様が栽培した野沢菜を特製醤油だれに漬け込んだ、合成保存料・合成着色料を一切使用していないお漬物です。		

商品写真



名称:野沢菜しょうゆ漬

原材料名:野沢菜、漬け原材料(しょうゆ、こんぶ、砂糖、発酵調味料、醸造酢、みそ、たん白加水分解物、還元水飴、食塩、かつお節エキス、酵母エキス、乳酸発酵液、小麦たん白加水分解物、デキストリン、こんぶエキス、酒精、香辛料、魚醤)、(原料の一部に小麦、乳、大豆、魚介類を含む)

コンタミ:本品製造工場では、そば、卵、エビを含む製品を生産しています

出展企業紹介

出展企業名	榎穂高観光食品		
年間売上高	890百万円(平成25年度)	従業員数	50名
代表者氏名	保高猛一(たけいち)		
メッセージ	弊社は主に観光土産品を通じて、旅の思い出や幸福を創造する事を理念として「がんこおやじ」の愛称で製造販売を行っております。主力商品であります「野沢菜漬」は、安曇野を中心とした生産者と協力し契約栽培した原料を使用しております。その他お蕎麦・お惣菜・調味料・ふりかけなど様々な商品のご提案が可能です。		
ホームページ	http://www.hks-ganko.co.jp		
会社所在地	〒399-8190 長野県安曇野市三郷温2824		
工場所在地	〒399-8190 長野県安曇野市三郷温2824		
担当者	矢口伸次	E-mail	info@hks-ganko.co.jp
TEL	0263-77-2192	FAX	0263-77-6320

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

原料入荷(契約栽培、春・秋)⇒ 塩漬 ⇒ 冷蔵保管・低温発酵(2ヶ月以上) ⇒ 脱塩・洗浄 ⇒ 味付け(こだわりの醤油だれ) ⇒ 袋詰め ⇒ 加熱殺菌(合成保存料を使用せず常温保存が可能に) ⇒ 包装 ⇒ 出荷



野沢菜生産者組合



野沢菜入荷



野沢菜計量

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:官能検査、細菌検査、可溶性固形分測定)	
衛生管理への取組	製造工程の管理	主に金属探知機、ウェイトチェック、殺菌工程温度管理、官能検査
	従業員の管理	主に検便実施、入室マニュアル遂行、健康診断
	施設設備と管理	主に水質検査、排水検査、防虫防鼠の外部委託
危機管理体制 【担当者・連絡先/記録】	担当者:矢口伸次 連絡先:090-3440-7997主にロット別品質検査記録、緊急連絡網の掲示、PL保険加入済	