



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	善光寺金箔カステラ		
最もおいしい時期	通年	賞味期限・消費期限	60日
主原料産地(漁獲場所)	鶏卵(日本)	JANコード	4957101760516
内容量	1本	希望小売価格	1000円(税別)
1ケースあたり入数	12	保存温度帯	常温
発注リードタイム	10~14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	12×3	ケースサイズ(重量)	縦×570mm 横×300mm 高さ×500mm (15kg)
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	
		30~60代女性	
利用シーン(利用方法・調理例等)	お茶菓子		
商品特徴	7年に一度の信州善光寺御開帳記念として認可を受けました、上質なカステラ生地はちみつを配合させ、贅沢にも金箔をまぶしたプレミアムカステラ		

商品写真



名称:洋菓子
 原材料名:鶏卵、砂糖、小麦粉、水飴、はつみつ、米飴、金箔
 保存方法:直射日光・高温多湿を避けて保存
 コンタミ:本品は「乳、大豆」を使用した製品と同じ設備で製造しております

出展企業紹介

出展企業名	榊穂高観光食品		
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	