



The 40th International Food and Beverage Exhibition

FOODEX JAPAN 2015

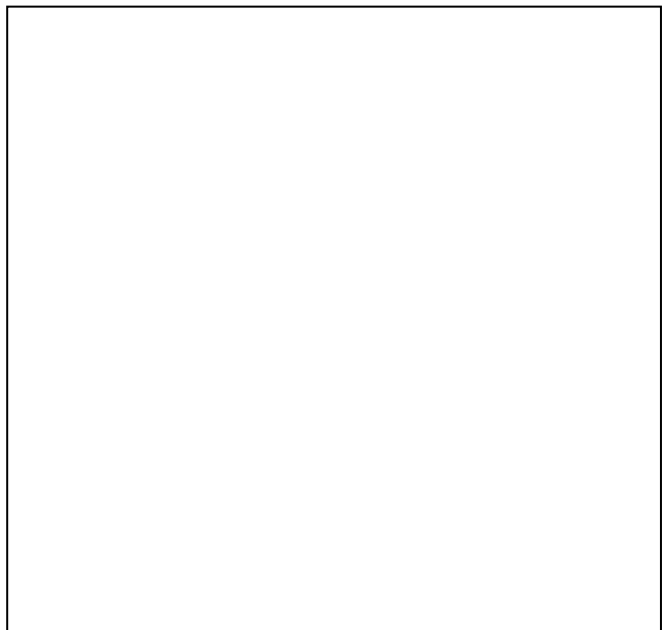


商談会シート(製品情報シート)


商品特性と取引条件

| | | | |
|---------------------|--|------------|---------------------------------|
| 商品名 | ピュレワイン PureeWine | | |
| 最もおいしい時期 | 通年 | 賞味期限・消費期限 | 一年 |
| 主原料産地(漁獲場所) | 山梨 | JANコード | |
| 内容量 | 1Kg | 希望小売価格 | ¥1,000 |
| 1ケースあたり入数 | 12入り | 保存温度帯 | 常温 |
| 発注リードタイム | 7日 | 販売エリアの制限 | 有 ・ 無 |
| 最低ケース納品単位 | 1c/s | ケースサイズ(重量) | 縦×630mm 横×450mm 高さ×150mm (10kg) |
| 認証・認定機関の許認可(商品・工場等) | | | |
| ターゲット | 売り先 | フードサービス | |
| | 女性客、フードサービス、メーカー | | |
| 利用シーン(利用方法・調理例等) | ワインペースト"ピュレワイン"を利用した、ソース、タレ、菓子、パン等新商品の開発。家庭での料理、レストランでの調理等に。 | | |
| 商品特徴 | 初のパミス(ワイン搾粕)から作った、ワインペーストです。アルコールは5度。ワインブレッド、麺など今まで無かった新商品を作ることが可能です | | |

商品写真



出展企業紹介

| | | | |
|--------|--|--------|---|
| 出展企業名 | グリーンリバース | | |
| 年間売上高 | 1000万円 | 従業員数 | 3名 |
| 代表者氏名 | 吉野 勝 | | |
| メッセージ | グリーンリバースでは、ワイン搾汁後の皮、実、種をペースト化し特許取得しました。ワイン独自商品の研究開発を行っています。エコ商品ワインペースト“ピュレワイン”は地域資源認定から7年、いよいよ発売します。連携事業者の方を募集します。 | |  |
| ホームページ | http:// | | |
| 会社所在地 | 〒402-0228 山梨県南都留郡道志村長又12611-1 | | |
| 工場所在地 | 〒402-0228 山梨県南都留郡道志村長又12611-1 | | |
| 担当者 | 吉野 勝 | E-mail | log@logcabin.jp |
| TEL | 0555-52-2769 | FAX | |

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

選別、水分調整、温度調整、破碎、裏漉し、発酵抑制、殺菌等。
製法特許です。さらに、物性、用途、保存等の特許取得の為、研究中です。国税当局との協議により、酒類では有りません。ノンアルコールワインペースト開発しました。



品質管理情報

| | | |
|------------------------|--|-------------------------|
| 商品検査の有無 | <input checked="" type="checkbox"/> 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 | 全行程専任管理者有り |
| | 従業員の管理 | 専門管理者を決めている |
| | 施設設備と管理 | 社内専門設備施工者を置き、社内にて施工している |
| 危機管理体制 【担当者・連絡先／記録】 | 休日、緊急管理の総管理者を決めている | |