



The 40th International Food and Beverage Exhibition

FOODEX JAPAN 2015

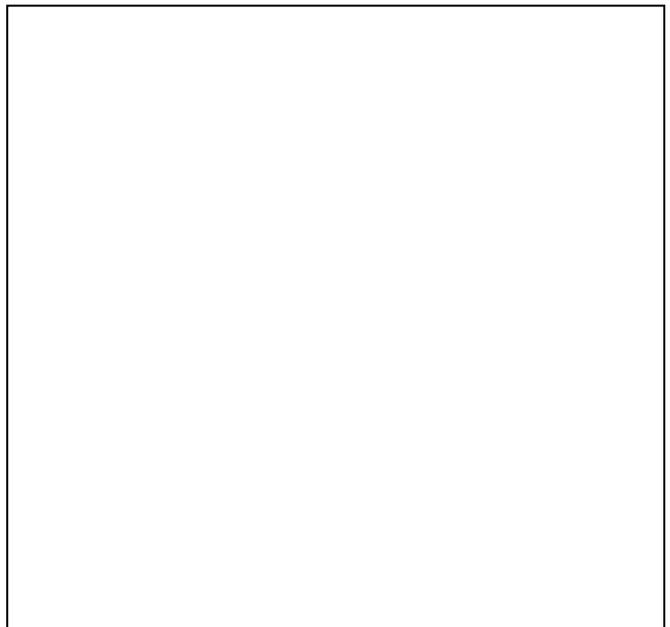


商談会シート(製品情報シート)

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

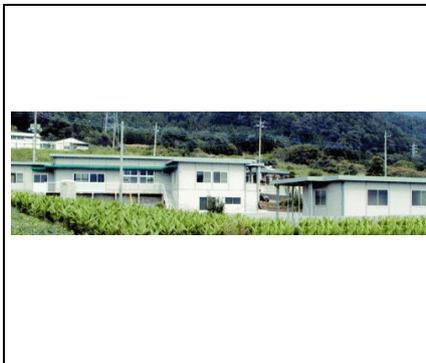


出展企業紹介

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（農林水産品の場合は、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	Ⓢ ・ 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	