



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	ジャパニーズラム 龍馬		
最もおいしい時期		賞味期限・消費期限	
主原料産地(漁獲場所)		JANコード	4989501107127
内容量	720ml	希望小売価格	2,381円(税抜)
1ケースあたり入数	6	保存温度帯	常温
発注リードタイム		販売エリアの制限	有 ・ 無
最低ケース納品単位	混載5~	ケースサイズ(重量)	縦×172mm 横×256mm 高さ×321mm (7.3kg)
認証・認定機関の許認可(商品・工場等)			
ターゲット	売り先	その他(飲食店)	
	・飲食店(特にBAR)		
利用シーン(利用方法・調理例等)	・ロック、ストレート、カクテル等お好みでお楽しみ頂けます。		
商品特徴	甘い香りとしつかりとした飲み口が特徴の蒸留酒で、ロックがお勧めです。ラム酒とも、黒糖焼酎とも異なる 深い味わいがお楽しみいただけます。		

商品写真



出展企業紹介

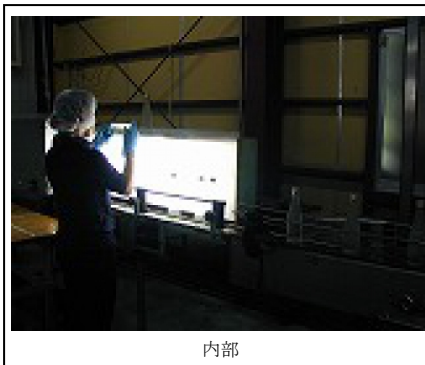
出展企業名	菊水酒造(株)		
年間売上高	10億円	従業員数	約60名
代表者氏名	春田 忠		
メッセージ	江戸時代、日本酒の蔵元として創業以来、全国初の低温醸造・貯蔵設備を考案する等、革新の精神を企業理念として、今日に至っています。現在では、清酒醸造で培った高い技術力・設備を焼酎・リキュール・果実酒等の製造にも応用し、「オンリーワン商品」の開発、お客様のニーズに合わせた商品開発を行っております。		
ホームページ	http://www.tosa-kikusui.co.jp		
会社所在地	〒784-0004 高知県安芸市本町4丁目6-25		
工場所在地			
担当者		E-mail	kikusui@tosa-kikusui.co.jp
TEL	0887-35-3501	FAX	0887-35-3503

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

当社は、多数の酒類製造免許を有し、醸造酒（清酒、果実酒、その他醸造酒）、蒸留酒（焼酎、ブランデー、スピリッツ）混成酒（リキュール、みりん）等幅広い製造を行っております。また、小ロットからPB商品の対応も可能です。



外観



内部



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：異物検査、一般生菌検査）	
衛生管理への取組	製造工程の管理	異物混入検査、一般生菌検査、アルコール度数等成分検査
	従業員の管理	該当部署に対する製造工程管理に係る衛生教育
	施設設備と管理	使用水の塩素濃度管理・定期検査、製造設備洗浄後の残留蛋白質検査など
危機管理体制 【担当者・連絡先／記録】	担当者: 矢島 連絡先: 0887-35-3501	