



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	スパークリング清酒 きららきくすい		
最もおいしい時期		賞味期限・消費期限	360日
主原料産地(漁獲場所)		JANコード	4989501108902
内容量	250ml	希望小売価格	477円(税抜)
1ケースあたり入数	20	保存温度帯	常温～冷蔵
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×350mm 横×W280mm 高さ×230mm (11.5kg)
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	
	・20～40代男女。飲酒頻度少なめ。 自宅でチューハイや梅酒などを時々たしなむ方。お酒初心者。		
利用シーン(利用方法・調理例等)	・華やかな甘口でありながら、炭酸ですっきりとした味わいですので、食前酒、食中酒として、様々なシーンでお楽しみ頂けます。また、グラスに注ぐと金箔が舞い、特別なシーンでのお酒や贈り物としても最適です。		
商品特徴	華やかな金箔入りのスパークリングタイプの清酒です。さっぱりした口あたりと、爽やかな甘さをほのかに感じる味わいです。		

### 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="checkbox"/> ・ 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		