



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	林檎っち		
最もおいしい時期	通年	賞味期限・消費期限	90日
主原料産地(漁獲場所)	日本(岩手県)	JANコード	4580307530012
内容量	40g	希望小売価格	360円(税込)
1ケースあたり入数	50個	保存温度帯	常温
発注リードタイム	3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	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦×300mm 横×300mm 高さ×400mm (2.5kg)
認証・認定機関の許認可(商品・工場等)	その他、(保健所許可)		
ターゲット	売り先	商社・卸	
利用シーン(利用方法・調理例等)	・健康志向の女性を中心として幼児から高齢者までを対象とした安心安全のおやつ ・デスクで仕事の合間に、バックの中に、お茶受け、プチ贈り物		
商品特徴	甘味料や保存料などの添加物を不使用 無添加のドライフルーツ。 特許出願、他に例のない“しっとり”とした食感とリンゴの風味を持っている。 全国商工会連合会アンテナショップで、 全国の特産品売り上げランキング第1位を記録した人気商品。		

### 商品写真



Apple dried fruits

岩手産りんごのみを使用しました

添加物・保存料を一切加えず  
りんごのおいしさだけを凝縮させた  
今までにない新食感のドライフルーツです。


冷やすと更に美味しく召し上がれます。

<ul style="list-style-type: none"> <li>●名称/セミドライフルーツ</li> <li>●原材料名/ りんご(岩手県産)、食塩</li> <li>●内容量/40g</li> <li>●賞味期限/枠外上部に表示</li> <li>●保存方法/直射日光・高温多湿を避け保存</li> <li>●製造者/ 東北エンジニアリング株式会社 〒020-0173 岩手県岩手郡滝沢村滝沢 字大石渡2015 Tel. 019-688-5611 Fax. 019-688-5617</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●ドライフルーツですので、収穫時期により色が変わることがありますが、品質には問題ございません。</li> <li>●開封後はお早めにお召し上がりください</li> </ul>
--	--

PE,PET,P  

4 580307 530012

出展企業紹介

出展企業名	東北エンジニアリング(株)		
年間売上高	10億円	従業員数	80名
代表者氏名	事業部長 中澤昭典		
メッセージ	東北エンジニアリングは土木設計と加工食品開発生産の事業を行っており、土木設計事業の取引先は国や県等の公共機関である。食品開発部門は土木工学の技術を応用したユニークな発想を生かしてオリジナル商品開発を行っており、特許出願している。		
ホームページ	http://ringocchi.com		
会社所在地	〒020-0613 岩手県滝沢市大石渡2015番地		
工場所在地	〒020-0613 岩手県滝沢市大石渡2015番地		
担当者	澤口透	E-mail	nakazawa-a@te109.co.jp
TEL	019-688-6310	FAX	019-688-5617

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

- ・特許出願している独自の技術で開発した製法でつくる、半生のりんごドライフルーツ
- ・甘味料や保存料などの添加物を一切使わず、しっとりと食感にもかかわらず正味期限が長い、林檎の持つ風味を生かした新感覚のりんごドライフルーツ
- ・有楽町にある全国商工会連合会のアンテナショップで第1位の売り上げを記録



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: 感応、目視)	
衛生管理への取組	製造工程の管理	製造手順書を定めて管理している
	従業員の管理	衛生管理マニュアルを定めて管理している
	施設設備と管理	設備メンテナンス基準を定めて管理している
危機管理体制 【担当者・連絡先/記録】	連絡系統図を定めて管理している	

このシートは農林水産省 フード・コミュニケーション・プロジェクトにて展示会での商談に必要な商品・企業情報項目を抽出したシートです。フード・コミュニケーション・プロジェクトについては <http://www.food-communication-project.jp/intro/index.html> をご覧ください。