



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                 | サラダじゃこ  |            |                                 |
| 最もおいしい時期            | 春から夏にかけて。(サラダとして)   | 賞味期限・消費期限  | 常温180日                          |
| 主原料産地(漁獲場所)         | 国内産   | JANコード     | 4949046454889                   |
| 内容量                 | 23g   | 希望小売価格     | 228円                            |
| 1ケースあたり入数           | 10  | 保存温度帯      | 常温                              |
| 発注リードタイム            | 最大4日  | 販売エリアの制限   | 有・                              |
| 最低ケース納品単位           | 10ケース   | ケースサイズ(重量) | 縦×400mm 横×200mm 高さ×50mm (250kg) |
| 認証・認定機関の許認可(商品・工場等) | その他、(仙台HACCP)   |            |                                 |
| ターゲット               | 売り先   | 小売         |                                 |
|                     | 30代~50代迄の女性をターゲット。  |            |                                 |
| 利用シーン(利用方法・調理例等)    | カリカリとした食感がサラダのトッピングにぴったり。そのままおやつとして、お酒のおつまみとしてもOK。              |            |                                 |
| 商品特徴                | 国内産のじゃこを使い、カリカリとした食感が特徴。女性が好きなピンクペッパーをアクセントに使用。ノンフライの為、とてもヘルシー。 |            |                                 |


### 商品写真



|   |   |
|---|---|
| サラダじゃこ  |   |
| 栄養成分(100g当たり)   |   |
| 熱量 284.9kcal  | たんぱく質 31.5g                                   |
| 脂質 7.1g   | 糖質 24.5g                                      |
| Na 2058.4mg   |   |
| (日本食品標準成分表2010の計算による推定値)  |   |
| 名称  | ちりめん加工品                                       |
| 原材料名/ちりめん(いわしの稚魚、食塩)、オニオン、乾燥大豆(大豆(遺伝子組換えでない)、乾燥枝豆(枝豆(遺伝子組換えでない)、食塩)、乾燥ゆず、ピンクペッパー、食塩   |   |
| 内容量   | 23g   |
| 賞味期限  | 15.07.08                                      |
| 保存方法  | 直射日光・高温多湿を避け、常温にて保存して下さい。                     |
| 製造者   | 株式会社 海祥<br>仙台市若林区卸町5丁目3-4<br>TEL 0120-397-814 |
| <small>※開封はお早めにお召し上がり下さい。<br/>※本製品で使用しているいわしの種別は、えびやか<br/>この種別が異なる漁法で採取しています。<br/>※本製品は工場では、4 949046 454889<br/>卵・乳・小麦・えびを<br/>含む製品を生産して<br/>います。</small> |   |
|   |   |

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。


**出展企業紹介**

|        |  |        |   |
|--------|--|--------|---|
| 出展企業名  | (株)海祥  |        |   |
| 年間売上高  | 15億  | 従業員数   | 55名   |
| 代表者氏名  | 大友史祥   |        |   |
| メッセージ  | 小魚・海藻類の加工、製造、卸売、販売。主に、天然素材を仕入れ、独自のシステムで健康志向の商品を生産販売しております。三陸わかめ、牡蠣の加工販売も手掛け、みちのく仙台に根ざしたブランド「杜の國」を展開し、仙台ならではの地産素材、食の知恵、伝統品にこだわり、より高いレベルの製品づくりへ。また、時代のニーズ、ライフスタイルにかなう安全、健康、自然をコンセプトに商品開発に力を尽くしていきます。 |        |  |
| ホームページ | http://www.kaisho.net/   |        |   |
| 会社所在地  | 〒984-0015 宮城県仙台市若林区御町5丁目3-4  |        |   |
| 工場所在地  | 〒984-0015 宮城県仙台市若林区御町5丁目3-4  |        |   |
| 担当者    | 大久保 慎  | E-mail | ohkubo@kaisho.net   |
| TEL    | 022-232-7250   | FAX    | 022-232-7255  |


**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**



外観



内部



清掃状況

**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： ）  |   |
| 衛生管理への取組               | 製造工程の管理  | 製造管理基準として全商品の規格を仕様書に基づいて製造を行っています。またHACCPシステムに基づいた管理体制をとっております。原料受入から出荷までの工程での危害要因の発生を防止する対策を行っている。 |
|                        | 従業員の管理   | 仙台HACCPに基づく管理体制をとっており、従業員の衛生管理（作業着、手洗い徹底、入室ルールの実践、指導、持ち込み禁止物のチェック、健康管理も含む）、衛生教育も行っている。              |
|                        | 施設設備と管理  | 仙台HACCPに基づき、従業員による施設周囲、施設内、施設設備の清掃の衛生管理。また施設設備、機械器具の保守点検も定期的に行っている。                                 |
| 危機管理体制<br>【担当者・連絡先／記録】 | 製品のクレーム、不良品の発生、もしくはその可能性が確認された場合、担当者および連絡を受けた者は、品質管理部責任者に連絡する。工場責任者、品質管理部は原因調査・結果を各部署の意見をもとに回収するか判断。回収品の状況を確認し速やかに処置する。必要に応じて、販売先並びに行政庁へ報告。製品回収の記録を取る。消費者の健康に影響を及ぼす場合は、保健所に連絡する。 |   |