



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	牡蠣のオリーブオイル漬け		
最もおいしい時期	冬から夏にかけて。	賞味期限・消費期限	冷凍180日
主原料産地(漁獲場所)	三陸産の牡蠣使用。	JANコード	4949046920223
内容量	180g	希望小売価格	1500円
1ケースあたり入数	18入	保存温度帯	冷凍
発注リードタイム	最大中7日	販売エリアの制限	有 ・ 無
最低ケース納品単位	2ケース	ケースサイズ(重量)	縦×400mm 横×200mm 高さ×50mm (3,5kg)
認証・認定機関の許認可(商品・工場等)	(仙台HACCP)		
ターゲット	売り先	商社・卸	
	40代以上の男女。価格は高いのですが、一度食べたらずりリピートに。		
利用シーン(利用方法・調理例等)	加熱済食品の為、そのまま召し上がって頂けます。お酒、特にワインのおつまみにどうぞ。オイルは、バケツにつけて、パスタに、ドレッシングにどうぞ。		
商品特徴	三陸産の牡蠣を弊社独自の加工で処理し、イタリアのトスカーナ地方で作られたエキストラバージンオリーブオイルに漬けこみました。そのまま召し上げて頂いた後、残ったオイルは、バケツにつけて、パスタに、ドレッシングにどうぞ。添加物は一切使っておりません。		

商品写真




【お召し上がり方】
 解凍してそのまま召し上がりいただけます。パスタや炒め物等にもオイルごとお使いください。

名称	かきのオリーブオイル漬
原材料名	かき(三陸産)、オリーブオイル、にんにく、鷹の爪、ローリエ
内容量	180g
賞味期限	商品天面に記載
保存方法	冷凍(-18℃以下)で保存して下さい。
製造者	株式会社 海祥 仙台市若林区街町5丁目3-4 TEL 0120-397-814


キャップシール 要冷凍 Lot011

4 949046 920223


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 【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。	