



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	しらす明太セット		
最もおいしい時期	春と秋	賞味期限・消費期限	冷凍180日
主原料産地(漁獲場所)	国内産しらす	JANコード	4949046411431
内容量	290g	希望小売価格	業務用の為設定しておりません。
1ケースあたり入数	10	保存温度帯	冷凍
発注リードタイム	4日	販売エリアの制限	有 ・ 無
最低ケース納品単位	4ケース	ケースサイズ(重量)	縦×400mm 横×200mm 高さ×50mm (3.2kg)
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	
	20代~50代の男女。しらすを使ったお弁当なので非常にヘルシー。		
利用シーン(利用方法・調理例等)	使い切りタイプなので、スーパーの惣菜向けやお弁当屋さん、業務用のスーパー、宅配にも向いている商品です。		
商品特徴	しらすは菌数が非常に高い為、弊社の真空殺菌機を使って、菌数を制御しております。(しらすにはPH調整剤は使用しておりません)また相性のよい、明太子をセットにしました。卵率が高く、増粘剤の量を極力少なくしております。		


商品写真




しらすセット(明太入り)	
名称	しらす干し・魚介類加工品詰合せ
原材料名	【しらす干し】しらすの稚魚(国内産)、食塩 【魚介類加工品】魚卵(まだらの卵、すけとうだらの卵)、米発酵調味料、食塩、唐辛子、調味料(アミノ酸等)、ソルビット、増粘剤(加工デンプン)、pH調整剤、パプリカ色素、野菜色素、発色剤(亜硝酸Na)、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)
内容量	290g【しらす干し100g×2、魚介類加工品90g】
賞味期限	15.07.08
保存方法	冷凍(-18℃以下)で保存して下さい。
加工者	株式会社 海祥 仙台市若林区加町5丁目3-4 TEL 0120-397-814
<small>※弊社ではお早めにお召し上がり下さい。 ※本品製造工場では、卵・乳・小麦・えびを含む製品を生産しています。</small>	
4 949046 411431	

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"/> 有 ・ <input 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。	