



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	名人野沢菜		
最もおいしい時期	夏	賞味期限・消費期限	14日
主原料産地(漁獲場所)	長野県	JANコード	4978643015629
内容量	200g	希望小売価格	198円
1ケースあたり入数	30	保存温度帯	冷蔵
発注リードタイム	1日	販売エリアの制限	有 ・ 無
最低ケース納品単位	2	ケースサイズ(重量)	
認証・認定機関の許認可(商品・工場等)			
ターゲット	売り先	商社・卸	
	”健康志向”で、毎日食べる物には良い物と考える家計を預かる主婦。		
利用シーン(利用方法・調理例等)	毎日の食事やお弁当、またお茶うけに。		
商品特徴	商標『名人野沢菜』は毎日直送される野沢菜を熱伝導率の良い容器で一気に氷温まで冷やし塩漬することでシャキシャキ感が長く保たれます。無着色、無保存料で安心、安全。また独特の食感とさっぱりとした味付けはどんなお食事にもピッタリ！野沢菜はビタミンを始め多くの栄養素を含みガンや成人病予防に効果があるとされ近年注目の食材です。		

商品写真



名称:しょうゆ漬
 原材料名:野沢菜、漬け原材料[食塩、異性化液糖、しょうゆ、醸造酢、こんぶエキス]、調味料[アミノ酸等]、酸味料、酒精、(原材料の一部に小麦、カニを含む)
 原料原産地名:国産(野沢菜)
 内容量:200g
 保存方法:要冷蔵(10℃以下で保存してください)
 製造者:丸大食品工業株式会社
 長野県飯田市松尾寺所7338
 電話0265-23-2133

出展企業紹介

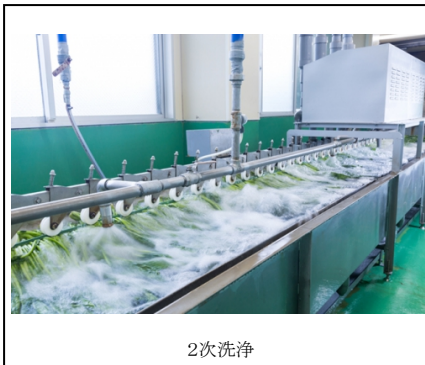
出展企業名	丸大食品工業(株)		
年間売上高	17億円	従業員数	130名
代表者氏名	位高 勉		
メッセージ	信州には信州の風土と先人達の知恵が育んだ野沢菜をはじめとする多くのお漬物が受け継がれています。この伝統あるふるさとの味をより多くのお客様に召し上がって頂くため、商材の厳選・生産ラインの改善・販路開拓・現代の食志向に合った新製品開発と努力を続けています。また、観光事業として漬物の直売ドライブインを運営しており、より多くの方々が信州を訪れて頂けるよう地域活性化にも取り組んでいます。		
ホームページ	http://www.marudai-net.co.jp		
会社所在地	〒395-0822 長野県飯田市松尾寺所7338		
工場所在地	〒395-0822 長野県飯田市松尾寺所7338		
担当者	牧野 九十九	E-mail	tsukumo.makino@marudai-net.co.jp
TEL	0265-23-2133	FAX	0265-24-6957

製造工程(農林水産物の場合は、生産工程)等アピールポイント

原料入荷→一次洗浄→塩漬→2次洗浄→遺物確認(目視)→選別、計量→包装→金属探知機→検品・箱詰め→出荷
 ○原料入荷後直ちに熱伝導率の良いステンレス製の容器の中で氷温まで冷やすことでシャキシャキ感が長続きます。
 ○全長13mの洗浄ラインと目視確認による遺物確認により100%に近い遺物除去を行っています。



原料入荷、一次洗浄



2次洗浄



遺物除去(目視確認)

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:理化学検査、微生物検査)	
衛生管理への取組	製造工程の管理	CCP管理にならう金属探知機設定管理・記録、殺菌方法管理・記録、目視検査
	従業員の管理	衛生教育、入室管理記録
	施設設備と管理	密閉構造、飛散防止照明、外部業者による防虫対策、フードディフェンス対策等
危機管理体制 【担当者・連絡先/記録】	担当者:松田信孝連絡先:0265-23-2133記録:PL保険加入、クレーム対応体制あり、原材料入荷記録・温度管理・金属探知機記録、作業着入室管理記録、検査記録など	

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。