



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	赤根大根甘酢漬		
最もおいしい時期	春、秋	賞味期限・消費期限	14日
主原料産地(漁獲場所)	長野県下伊那郡阿智村清内路	JANコード	4978643092040
内容量	150g	希望小売価格	298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	2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	
	地域の物産品に興味のある、いつもと違う味を求める主婦。 旅行で地域の食材をお探しの方		
利用シーン(利用方法・調理例等)	毎日の食事の付け合わせに、又お茶うけに。 親しいお友達へのお土産に		
商品特徴	長野県下伊那郡阿智村清内路地区でしか生産することのできない、長野県が認定する”信州の伝統野菜”に選ばれたご当地食材を使った甘酢漬。無着色でも鮮やかな赤色で、カリッとした歯ごたえと甘酸っぱい中にほのかに残る大根の辛さが特徴。		

商品写真



赤根大根(清内路蕪)、漬け原材料[糖類(異性化液糖、砂糖)、食塩、醸造酢]、酸味料、キトサン、増粘剤(キサンタン)、[原材料の一部に カニを含む]

出展企業紹介

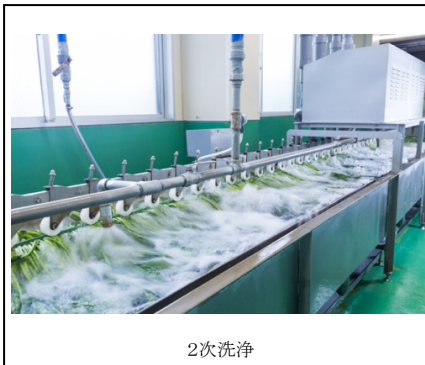
出展企業名	丸大食品工業(株)		
年間売上高	17億円	従業員数	130名
代表者氏名	位高 勉		
メッセージ	信州には信州の風土と先人達の知恵が育んだ野沢菜をはじめとする多くのお漬物が受け継がれています。この伝統あるふるさとの味をより多くのお客様に召し上がって頂くため、商材の厳選・生産ラインの改善・販路開拓・現代の食志向に合った新製品開発と努力を続けています。また、観光事業として漬物の直売ドライブインを運営しており、より多くの方々が信州を訪れて頂けるよう地域活性化にも取り組んでいます。		
ホームページ	http://www.marudai-net.co.jp		
会社所在地	〒395-0822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