



The 40th International Food and Beverage Exhibition

FOODEX JAPAN 2015

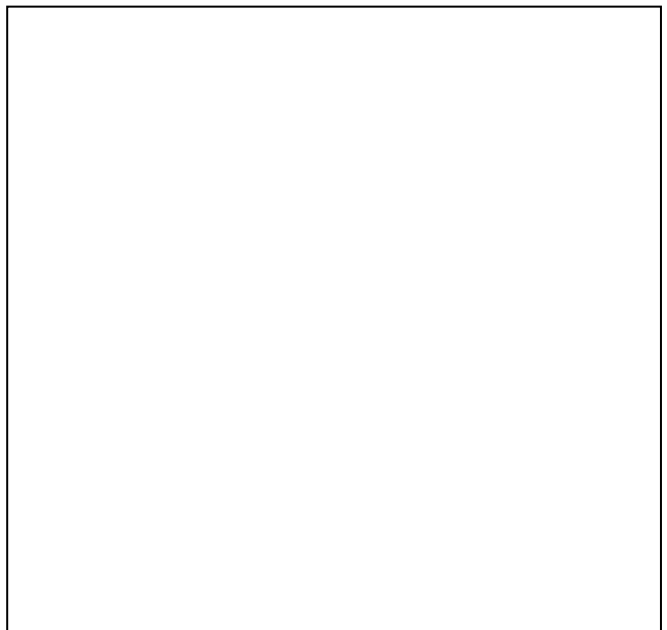


商談会シート(製品情報シート)

商品特性と取引条件

商品名	三陸産養殖銀鮭		
最もおいしい時期	4月～7月	賞味期限・消費期限	要冷凍 D+365
主原料産地(漁獲場所)	宮城県石巻市	JANコード	-
内容量	30g	希望小売価格	120円
1ケースあたり入数	35切	保存温度帯	要冷凍 -18℃以下
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	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦×330mm 横×550mm 高さ×270mm (10kg)
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	
	三陸産の養殖銀鮭の小サイズカットです。さまざまなシーンでご使用いただける食材で老若男女を問わず人気の高い定番商材です。		
利用シーン(利用方法・調理例等)	飲食店でのメニュー素材として、ホテルでの朝食バイキングや機内食、お弁当のおかず、惣菜、フライや焼き魚等多種多様な使用が可能です。		
商品特徴	震災後に再スタートした三陸の養殖も3年目に入り餌の改良などもより一層進み、今では刺身で食べられるほどの品質まで向上致しました。		

商品写真



出展企業紹介

出展企業名	(株)ヤマサコウショウ		
年間売上高	26億円	従業員数	136名
代表者氏名	佐々木 孝寿		
メッセージ	経営理念『人、自然、地域の調和を大切にし健康で豊かな食文化を創造する企業』の基、世界三大漁場で有ります石巻港に水揚げされる美味しい食材を加工して全国のお客様へお届けしております。本社1階では直売店を設けまして、地元地域の皆様にご愛顧を頂きながら、新商品の開発にアドバイスを頂いて下ります。これからも地元の皆様に愛される企業を目指し努力して参ります。		
ホームページ	http://www.yamasakousho.co.jp		
会社所在地	〒986-0015 宮城県石巻市吉野町3丁目1番43号		
工場所在地	〒986-0015 宮城県石巻市吉野町3丁目1番43号		
担当者	菅原 秀樹	E-mail	sugawara@yamasakousho.co.jp
TEL	0225-23-0151	FAX	0225-95-8738

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

世界三大漁港である石巻港に日々水揚げされる魚介類を買付し、隣接する自社工場にて加工して下ります。各工場とも震災後に新設し衛生的な工場にて日々生産をしております。水産加工品以外にも鶏肉を使用したつくね製品なども製造しており、本社1階直売店にては自社商品と地元メーカー様の商品を販売させて頂いております。



本社惣菜工場外観



本社惣菜工場内部



本社直売店

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:細菌検査)	
衛生管理への取組	製造工程の管理	自社社内基準設定による記録管理
	従業員の管理	自社社内基準設定による記録管理
	施設設備と管理	定期点検の実施(毎週)
危機管理体制 【担当者・連絡先/記録】	自社検査室を基準にした危機管理体制【鈴木課長/開発検査室/0225-23-0151】	