



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	かきの土手鍋		
最もおいしい時期	販売期間は10月～2月	賞味期限・消費期限	180日
主原料産地(漁獲場所)	日本、タイ、カナダ	JANコード	4902826110481
内容量	250g	希望小売価格	306円(税込)
1ケースあたり入数	10個	保存温度帯	常温
発注リードタイム	2-3日(土日祝含まず)	販売エリアの制限	有・無
最低ケース納品単位	10ケース	ケースサイズ(重量)	縦×338mm 横×170mm 高さ×65mm (2.7kg)
認証・認定機関の許認可(商品・工場等)	有機JAS、ISO、		
ターゲット	売り先	小売	
利用シーン(利用方法・調理例等)	鍋に本品を1袋と水を入れ混ぜながら強火で煮立てます。初めに白菜を入れて水分をだし、焦げ付かないようにします。牡蠣を入れ、他の材料を入れ煮立てば出来上がりです。		
商品特徴	広島から生まれた、日本でも代表的な甘口の鍋料理です。旨味に富み味わいが深く、それでいて上品さも兼ね備えた味です。		



商品写真



出展企業紹介

出展企業名	㈱ますやみそ		
年間売上高	39億4327万円(平成26年4月期)	従業員数	235人
代表者氏名	舛本 知己		
メッセージ	今日、みそは世界中で認められた健康食品です。ますやみそは日本だけでなく、世界中のより多くの人々に、豊かで健康的な食生活をご提案し続けています。日本の健康で、季節の彩りにあふれた食生活を世界の人々に届けたい、世界のいろいろなふるさとの味を日本の人々に伝えたい、そんな思いがますやみその食品ひとつひとつに込められています。		
ホームページ	http://www.masuyamiso.net		
会社所在地	〒737-0811 広島県呉市西中央3-7-40		
工場所在地	〒737-0903 広島県呉市焼山西2-2-8		
担当者	作田 亜弥	E-mail	honsya@masuyamiso.co.jp
TEL	0823-21-6633	FAX	0823-21-6636

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

 <p>焼山工場</p>	 <p>東広島工場</p>	
---	--	--

品質管理情報

商品検査の有無	有 ・ 無 (「有」の場合⇒検査項目:)	
衛生管理への取組	製造工程の管理	
	従業員の管理	
	施設設備と管理	
危機管理体制 【担当者・連絡先/記録】		