



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	のし鱈		
最もおいしい時期	通年	賞味期限・消費期限	120日
主原料産地(漁獲場所)	青森県産	JANコード	456995800661
内容量	30g	希望小売価格	220円
1ケースあたり入数	100p	保存温度帯	常温
発注リードタイム	3日	販売エリアの制限	有 ・ 無
最低ケース納品単位	100p	ケースサイズ(重量)	縦×300mm 横×500mm 高さ×200mm (kg)
認証・認定機関の許認可(商品・工場等)			
ターゲット	売り先	小売	
利用シーン(利用方法・調理例等)	お酒のおつまみがメインになると思いますが、塩分を控えめにお作り致しておりますので幅広く好まれると思います		
商品特徴	雪の魚と書いて「鱈」と読む通り寒い時期に旬を迎える魚です。身質の暑い大きめの助惣鱈を手作業で身おろして、丁寧に干し上げます。少し甘辛く味付けした食べやすい食感です。		

### 商品写真



鱈(国産)、砂糖、食塩、ソルビット、調味料(アミノ酸等)、酸味料、ph調整剤、甘味料(ステビア)

**出展企業紹介**

出展企業名	㈱中村漁業部		
年間売上高	6000万円	従業員数	11名
代表者氏名	中村茂		
メッセージ	弊社、中村漁業部と申しまして「漁業部」という名前の通り以前は漁船経営を行っておりました。当時は北方領土付近で操業しておりましたので、日ソ漁業交渉という政治的な影響によりやむなく減船となり、同時に行っておりました珍味加工に一本化する事により現在に至ります。小さな工場ですが製品加工におきましては地元産の原材料を使用しましてよりよい製品作りを心がけます。		
ホームページ	http://www.gyogyoubu.jp/		
会社所在地	〒039-1101 青森県八戸市尻内町前河原7		
工場所在地	〒039-1101 青森県八戸市尻内町前河原		
担当者	中村茂	E-mail	
TEL	0178-27-2324	FAX	

**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**



**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:水分活性、ph、塩分等)	
衛生管理への取組	製造工程の管理	水分活性等をこまめにチェックすることで品質管理を行います
	従業員の管理	少人数ですので自らが自発的に動く、そんな環境で製品作りを行います。
	施設設備と管理	整理整頓、清掃を心がけます
危機管理体制 【担当者・連絡先/記録】		